

Domaine de la Motte
2024 Cabernet Sauvignon I.G.P. Pays d'Oc
ドメーヌ・ド・ラ・モット
カベルネ・ソーヴィニヨン I.G.P. ペイ・ドック

ミネルヴォワやコルビエールからほど近いナルボンヌ近郊に位置し、家族経営を貫くワイナリーです。栽培や醸造に関わる最新の設備を揃え、ぶどうの個性を最大限引き出すことを信条としています。品質を追求した、価格と品質のバランスに優れたワインを造ることで知られます。

土壌：　粘土砂利質

農法：　リュット・レゾネ

醸造：　除梗後、8℃で 5 日間の短い低温浸漬をし、発酵は22℃で行います。澱引きとパンチングをして、エキスをゆっくり抽出します。バルーン型圧搾機でプレスし、フリーラン果汁とブレンドした後、ステンレスタンクでマロラクティック発酵を行います。微細な澱とともに貯蔵しているワインに、酸素の細かい泡を吹き込むミクロオキシジェナシオンをしながら熟成させます。

テイスティングコメント：
黒系果実とヴァニラやクローヴが特徴的な豊かな香りがあるワインです。柔らかく滑らかな口当たりに、フレッシュな酸味と凝縮した果実味、きめ細かなタンニンのバランスに優れた 1 本です。鴨肉やラム肉、オリーブ、カレーと好相性。

提供温度：　15℃

参考小売価格：1,740 円 (税別)