

新発売

このシラーに一目惚れ!

リュベロンで最も多くのメダルを獲得している
優良生産者の、お買い得なシラー新発売!

CHATEAU Val Joannis



シャトー・ヴァル・ジョアニス

★リュベロンで最も多くのメダルを獲得している優良生産者!

★クー・ド・クール&2stars獲得でクオリティにはお墨付き!

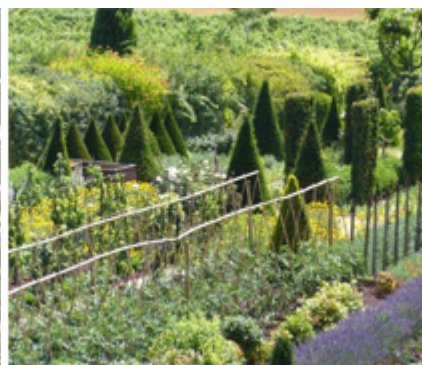
★リーズナブルかつ、シラーの特徴が綺麗に表現されたワイン!



ギド・アシェット2010年版で、
クー・ド・クール&2starsを獲得!



シャトー・ヴァル・ジョアニス は家族経営のドメーヌで、ローヌ渓谷の南部に位置します。約450ヘクタールのひと続きの敷地内に100ヘクタールに満たない素晴らしいぶどう畑が広がり、厳格な区画選定を可能にしており、リュット・レゾネを取り入れています。シャトー・ヴァル・ジョアニスの庭はフランスで最も美しい庭のひとつとして知られています。畑はシャトー・ヌフ・デュ・パプの土壌のような丸い小石の地層からなります。標高は、高度280メートルから、最も高いところでは標高500メートルと、リュベロンの平均高度の22倍に相当し、ローヌ渓谷の最も南に位置しているながら、最も高地に位置するドメーヌの一つで、最も涼しい地のひとつです。リュベロンはフランスで最も日照時間に恵まれている地方（年間日照時間は約2600時間）であるにもかかわらず、高地に位置することから平地と比べて非常に涼しい気温に恵まれていることで、ぶどうの成育に非常に良い影響をもたらし、大変繊細で上品質のワインを生み出しています。



シャトー・ヴァル・ジョアニス トラディション シラー 2006

輝く美しい紫色。シラー特有のブラック・ペッパーの香りとカシスや赤い果実のアロマ豊かな芳醇なワイン。力強さもありながらも、絹のように溶け込んだタンニン、なめらかでまるやかな口当たりが魅力。

- A.O.C.リュベロン
- ブドウ品種：シラー85%、グルナッシュ15%
- 生産量：100,000本
- 栽培面積：25ha
- 収量：45hl/ha
- 樹齢：30年
- 土壌：石灰岩、丸い小石
- 熟成：オーク樽熟成 3ヶ月(2年使用樽)
- 味のタイプ：赤・フルボディ
- 容量・入数：750ml×12本入



品番：641014 バーコード：4997678410148
希望小売(税別)：2,000円

