

EVIDENCE PAR CAROLINE

21世紀に復活した19世紀のブレンド
「エヴィダンス・パール・カロリーヌ」



生産者	Paul Jaboulet Ainé ポール・ジャブレ・エネ
名称	EVIDENCE PAR CAROLINE エヴィダンス・パール・カロリーヌ
タイプ	赤ワイン
産地	仏 ボルドー地方 コート・デュ・ローヌ地方
品種	Cabernet Sauvignon 50%, Syrah 50%
コード	FR24VDTR01-10
内容量	750ml
参考価格	2010年 4,300円
会員価格	2010年 3,800円

自社輸入ワイン

カベルネ・ソーヴィニオン種とシラー種のブドウは除梗した果実のみを使用し、発酵後約3週間、温度管理の可能なタンクで醸し作業が行われています。それぞれのワインはコート・デュ・ローヌ地方とボルドー地方で小樽(225ℓ)に詰められて約1年間をかけて熟成されました。色彩は濃く、インプレスシブな香りを放ち、骨格のある味わいで、タンニンとアルコール感が十分に感じられます。

フランスでは「鹿肉のロースト」との相性がとても良かったと記憶しています。「タンドリーチキン」や「シシケバブ」のようなスパイシーな料理との組み合わせも楽しめる赤ワインです。

