



Domaine Morin Langran The Cuvee Caroline

ドメーヌ モラン ランガラン
キュベ キャロライン

タイプ：赤 芳醇な辛口
原産地：フランスラングドック ルーシヨン
葡萄品種：マルスラン、メルロ
ALC：14.5%
クラス：IGP ペイドック
サービス温度：16°C前後



さっぱり

芳醇



相性のよい料理

牛スジの煮込み、ビーフシチュー、ステーキなど

コメント：

赤や黒の果実が詰まったような濃密な赤。まろやかな渋み、主張する酸味、滑らかな舌触りが一体となり芳醇な味わいを創り出しています。



ワインの背景：

・畑

トー湖の北に位置。小石の多い石灰質土壌。午前中の陽光や、乾いた涼しい風と、トー湖からの湿気とのバランスに恵まれたエリア。

・ワイナリー

品種別に醸造。約 20 日間、温度調節可能なタンクで発酵。その後 6～12 か月間、225ℓの小樽と大樽で熟成。一部新樽を使用。

・造り手 **ドメーヌ モラン ランガラン**

南仏ラングドック、トー湖の近くで 1330 年から存在しているワイナリー。当初は修道士によりワインが造られていましたが、宗教戦争の後何度か当主が変わり、1966 年から現当主のモラン家が引き継いでいます。58ha の畑のうち、白ブドウが 36ha、黒ブドウは 22ha 栽培されています。全て AOP ピックプール・ド・ピネのエリア内にあり、サンポール デコリーヌというブランドも持っています。

★ ムンダスヴィニ国際ワインコンクール 2020 金賞受賞 ★



商品番号	KFRWAF034-750
内容量	750ml
JANコード	3521020000094
希望小売価格	¥2,400 (税抜)