



Domaine St Felix Merlot

ドメーヌ・サン・フェリック・メルロ

タイプ：赤辛口ミディアムボディ
 原産地：フランス ラングドック
 葡萄品種：メルロ
 A L C：13.5%
 クラス：IGP ペイ・ドック
 サービス温度：16°C前後



相性のよい料理

チキンのトマト煮込、ハンバーグ、シチューなど

コメント：

優しく広がるまろやかな口当たり程よいコク・・・
 異なる要素がバランスを奏でる、心地よい赤



ワインの背景：

・畑

ハーブが茂るトー湖の近くのエリア。粘土石灰質土壌、丘陵地は砂質の割合が増加。粘土質土壌により、果実の凝縮感を最大限に表現。

・ワイナリー

除梗、果実の浸漬の後、28°C以下で発酵。この間、ルモンタージュ（果汁を循環させて醪を攪拌）を実施。ステンレスタンクで9か月熟成。

・造り手 **ドメーヌ サンフェリック**

モンペリエから南西に約 30km、牡蠣やムール貝の養殖で有名な塩水湖トー湖の近くに位置する、30年間続いている家族経営のワイナリー。80haを所有。地中海性気候で年間を通じて温暖、夏は日射量が多くより乾燥。日差しの強い地中海沿岸に、ラヴェンダー、セージ、ローズマリー等のガリーグと呼ばれる香草が群生、その香りがワインに反映しています。海に近く、熟した葡萄にフレッシュな風合いをもたらしています。



商品番号	KFRWAF032-750
内容量	750ml
JANコード	3760165952015
希望小売価格	¥2,000（税抜）