

# BOBAL 2014

## ボバル 2014



### ブドウ品種:

ボバル 100%.

### ブドウ畑:

単一区画ワイン。「ピトラル畑」にて栽培。(ボバルは元々樹勢が強く、ブドウの房、粒ともに大きく、収量の多い品種であるため) 垂直コルドン栽培により株の樹勢を弱め、株当たりの収量を抑制します。また、特有の剪定技術、灌漑技術を適用し、よりサイズの小さい、よってより凝縮されたブドウの収穫が可能になりました。粘土質・石灰質土壌、土壌テクスチャは砂質。標高750m。

### 収穫:

手摘み、10kg箱を使用。2014年10月14日収穫。

### 醸造・熟成:

3週間の醸しを含む発酵。仏・アリエル産の木目の細かくライトトーストのオークの2年目の樽 (Boutes、Cadus、Saury のいずれかの樽メーカーの樽) にてマロラクティック発酵。同樽にて14ヶ月熟成。

### テイastingノート:

外観・濃いレッドチェリー色。厚みのある「涙」がグラスを染め、密度の高さが覗えます。

香り・豊かで、エレガントな香り。自生の黒系果実、スパイス、バルサミコ、焙煎香、カフェオレを思い起こす香り。また、それらが上質の樽香にふんわりと包まれているような印象を受けます。

味わい・肉感的、ジューシー、クリーミー。マイルドなタンニン、果実味がたっぷり感じられます。黒の甘草 (カンゾウ) のニュアンスもあり、心地よい味わいが長く持続します。バランスもとてもいいです。非常に高い熟成のポテンシャルあり

### マリアージュ:

あらゆる種類の赤肉、ジビエ、辛味あるいはスパイスのきいた煮物、米料理、パスタ、中～高の濃厚度合いの熟成チーズ、フォアグラ、パテ、ソーセージやハムなどの冷肉、ブラックチョコレート。

### 賞・評価:



2017 Decanter  
World Wine  
Awards



2016

88  
points

アルコール度数: 13.5%

サービス温度: 16 - 18°C

容量・入数:



750mlボトル / 6□□り箱