

## 筋肉質なタンニンとカカオ香の美しいマディラン

マディラン シャトー・クラネ  
Madiran Chateau Coulané

### タナならではの引き締まったタンニンがつくる筋肉質ワイン



香りの印象は色素の強いダークなフルーツばかりのイメージ。ブルーベリー、ブラックカラント、カシスなど。まるでそれらの果物を焦がして覆いかぶさるように木樽香もしっかりと主張している。それらが相まって、カカオがローストされたような香ばしさが感じられる。

口に含むと、香りにあったフルーツやカカオの要素のど真ん中に一本の強いタンニンの柱が突き立つように、舌の上に乗ってくる。果実味や鼻に抜ける樽香などは、すべてがタンニンの芯の上に立っているように感じられ、細いながらも引き締まった筋肉質の体つきを連想させる。硬いストラクチャーのイメージは強いながらも、鼻に抜ける香りは甘く柔らかく、カカオ割合の高いビターチョコレートのような甘さが心地よいのに似ている。

タナという本来長期熟成を待たねばならない品種を、カベルネ・ソーヴィニヨンやカベルネ・フランの割合をやや多くすることにより、比較的早めに楽しめるように仕上げたマディラン。

#### Technical Sheet

|       |  |
|-------|--|
| ワイン名  | マディラン シャトー・クラネ Madiran Chateau Coulané                     |
| クラス   | AOC Madiran  |
| 生産者   | シャトー・クラネ Chateau Coulané                                   |
| 産地    | フランス 南西地方 マディラン地区  |
| セパージュ | 60%タナ、20%カベルネ・ソーヴィニヨン、20%カベルネ・フラン                          |
| タイプ   | 赤  |
| 畑     | Val D'Adour と呼ばれるエリア、季節の変化は緩やかで、タナのような晩熟ぶどうがゆっくり過ごすのにふさわしい |
| 醸造熟成  | 9-12日 温度管理下でステンレスタンク発酵、その後マロラクティック発酵、24カ月木樽熟成              |
| ALC % | 14.0%  |



輸入元 株式会社ワイン・ラボ [www.wine-labo.jp](http://www.wine-labo.jp)

〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail [info@wine-labo.jp](mailto:info@wine-labo.jp) TEL 073-474-3366



この資料は Wine-Labo ホームページからもダウンロードできます。