

黒ワインと呼ばれる“カオール”の2000年ヴィンテージを発見！！



世界遺産でもあるヴァラントレ橋



シャトー・レ・ブイッセ



オーク樽で熟成中のカオール

フランスの南西、ミディ・ピレネー地方の“カオール市”は風光明媚で温暖なワイン生産地です。作られる“カオール”と言う赤ワインは、そのあまりの濃厚な色合いから“黒ワイン”と呼ばれています。作られてから数年は、渋みが非常に強い味ですが、熟成が進むことによりまろやかで風味豊かなワインに生まれ変わります。この度、蔵元のセラーで10年以上も寝かされていたその黒ワイン（カオール）で当り年2000年ものを発見しました！2種類のワインを試飲したところ、未だ十分な渋みを感じますが、口当りは柔らかく濃厚な果実味と熟成した風味が素晴らしい味わいでした！！

是非、この飲み頃を迎えた絶品カオールをお試しください！



商品名：カオール インペナル 2000年

造り手：コート・ドルト

AOC：カオール（フランス南西地区）

品 種：マルベック 100%（平均樹齢：20年）

特 徴：優良年2000年産のワインは、濃いルビー色、チェリーやココアのような果実香とオーク樽（15ヶ月熟成）からのバニラのニュアンスとブラックベリーのような風味！熟成によるまろやかなタンニンが魅力です。

規 格：750ml/12本入り

上 代：¥2,000（税別）

JAN：3242160100191

"The Cahors 2000"



商品名：シャトー レ ブイッセ 2000年

造り手：コート・ドルト

AOC：カオール（フランス南西地区）

品 種：マルベック 85%、メルロー 15%

特 徴：シャトーで保管されていた希少なヴィンテージ・カオール。ぶどうは選別され発酵後にオーク樽で12ヶ月間熟成されたもの。深い紫色、スパイシーでローストしたような樽香、ベリージャムのような熟れた果実味とまろやかながら濃厚なタンニンが心地良く調和しています。

上 代：¥2,100（税別）

JAN：3242160380036

"The Cahors 2000"




ROYAL OF JAPAN
- Fine Wines & Foods -

（輸入及び総発売元）
株式会社 ローヤル オブ ジャパン
東京都渋谷区恵比寿南1-1-1 5F
TEL:03-3715-8273
FAX:03-3715-8299