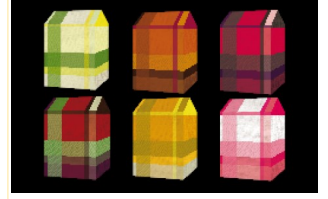




テイスティングは、目で楽しむことから始まる！

クリストフ・クカードは、ボージョレ家の伝統を永続させる一方で、ボージョレにはないブドウ品種にも取り組んできました。メゾン・コカールは、伝統と信頼性の象徴であると同時に、洗練と現代性の象徴でもあります このコレクションのラベルに描かれた色のグラデーションは、これらのワインの複雑で絶妙なアロマを想起したものです



HAUTE COUTURE  
オートクチュール カベルネ・ソーヴィニオン

◆葡萄品種：メルロ

◆生産年：2022

◆土壌：二次石灰岩 ドロマイト、泥灰岩 一次頁岩 火山岩

◆IGP PAYS D'OC ペイドック

◆醸造：新鮮さを保つために夜間に収穫し、色の濃さ、フレッシュな果実味、シルキーなタンニンを高めるために4日間の低温予備発酵を行った後、区画ごとに別々に発酵させます。ワインのタイプやアロマのフレッシュさを保つため、発酵は適度な温度で行われます。発酵後7日間のホット・マセラシオンでタンニンをさらに洗練させ、テクスチャーを整えます。澱とともに3ヶ月間熟成させ、豊かさと複雑さを加えます

紫がかった赤色、ブルーベリーとスマイレのしっかりとしたブーケを持ち、カシスの葉、グリーンペッパー、シダ、ブラックベリー、スマイレなどの典型的なアロマが感じられます。味わいはまろやかで、新鮮な黒い果実の繊細な風味が広がります

◆辛口 赤 750ml

ボージョレーの間で定期的に表彰され、高く評価されているメゾン・コカールは今やボージョレー地方の復興に重要な役割を果たしています。ボージョレーをこよなく愛し、一族の伝統を受け継ぎながら、クリストフ・コカールはボージョレーのワインシーンを盛り上げることにエネルギーを注いでいます。彼のワインは、ボージョレー、その素晴らしいワイン、そしてその輝かしい未来に対する彼の確固たる信念を反映しています。**“ボージョレーの旗手”**と称される彼のワインは、ワイン愛好家で人気を得ており、クリストフ・コカールは、ボージョレー地方のブドウ畑の未来を信じ続け、ユニークで注目に値するワインを皆様に提供することで、日々それを証明しています

