

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るあります。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

COLLECTION HAUTE COUTURE MERLOT

コレクション・オートクチュール メルロ

【サクラアワード・特別賞グランプリ受賞】



◆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され、色の濃さ、新鮮な果実味、シルキーなタンニン、フレッシュさ、繊細さ、繊細さを引き出すために4日間の低温予備発酵の後、区画ごとに別々に発酵させます。リッチさと複雑さを引き出すため、上質な澱の上で3ヶ月間熟成させます

鮮やかな紫がかかった赤色で、ブラックベリーとペパーミントを思わせるしっかりとしたブーケを持つ。その他、皮革、スパイス、甘草、トリュフ、チェリー、ジャムのようなイチゴ、ブラックベリー、プルーン、スマイルなどの典型的なアロマがある。味わいはまろやかで、上質な黒い果実の風味があります

【サクラアワード2024・ゴールド】

【サクラアワード・グランプリ】

【特別賞 和食・アジア料理に合う賞 鉄板焼き】

【特別賞 和食・アジア料理に合う賞 すき焼き】

【特別賞 和食・アジア料理に合う賞 焼き鳥】

◆辛口 赤 750ml

ボージョレーの間に定期的に表彰され、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

