



ボリュームがありながら控えめな渋味で、
まるやかなバランスのカルメネールがおすすめ

カルメネール プライベート リザーブ

収穫は手摘み、フレンチオークとアメリカンオークを使用して6-8ヶ月間熟成。スパイスやペッパー、黒系果実のアロマにビターチョコレートの風味が加わります。滑らかなタンニン、バランスのとれたフルボディ。

おすすめメニュー

ハンバーグ

など

