シャトー・カノン (2001)

9769233

シャトー・カノン

フランス



仕様

地域： フランス / ボルドー / サン・テミリオン

原産地呼称： フランス / ボルドー / サン・テミリオン プルミエ・グラン・クリュ・クラッセ B

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： メルロー カベルネ・フラン

テイスト： 辛口

容量：750ml

説明

テイスティングノート 淡く、赤いタイル色がかった鮮やかなルビー色。ジャミ?な果実とキャラメルの凝縮されたアロマを示し、素晴らしいタンニンのストラクチャーと繊細なフルーツの風味を持つ。程よいバランス。飲み頃。
合う料理 お肉料理、パスタ、野菜、チョコレート
葡萄品種 メルロー 75%、カベルネ・フラン 25%

畑 / 醸造方法

テロワール サン・テミリオンの台地
気候 温暖な気候
地質 粘土質石灰岩
収穫 手摘み収穫、手作業による選果を行い、小さな木箱に入れて移動する。
醸造 10日間木桶で主発酵を行い、2週間のマセラシオンを行う。
熟成 18 - 20ヶ月間フレンチオーク樽（60%新樽）で熟成を行い、3ヵ月毎に卵白で滓下げ、清澄を行い、無濾過。

酸度 5.00g/L
PH 3.7
残糖度 5.00g/L

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp