



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