

シャトー・クラーク (2010)

9220450

バロン・エドモン・ド・ロート
シルト

フランス



仕様

地域：フランス / ボルドー / リストラック・メドック

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー

ティスト：辛口

アルコール度数：14%

サーブ温度：18°C

容量：750ml

説明

オンラインショッピング限定販売品

濃厚で複雑なメドックのテロワールを最高の状態で表現

テイスティングノート 「碎いたラズベリーとミネラルの際立ったノーズを示す。フルボディで、素晴らしく溶け込んだタンニンと、後味はフレッシュでクリーン。後味はとても長く続く、見事な逸品。」 ジェームス・サックリング

合う料理 ステーキ、鉄板焼き肉などと好相性

葡萄品種 70% メルロー、30% カベルネ・ソーヴィニヨン

畠 / 醸造方法

テロワール 石灰岩と粘土質土壤

収穫 手摘み

醸造 グラヴィティーフローでステンレスタンクに移し、ポンピングオーバーとピジャージュを行いながら発酵

熟成 65%新樽、残りは1年使用樽で16ヶ月熟成

受賞歴

ジェームス・サックリング 93ポイント！

デキャンター 16/20ポイント！

ワイン・アドヴォケイト 90-92ポイント！

サクラアワード ゴールドメダル！