



## 仕様

地域：フランス / ボルドー / フラン・コート・ド・ボルドー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：メルロー

テイスト：辛口

アルコール度数：14.0%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

## 説明

オンラインショップ限定販売品

**テイastingノート** 深みのある鮮やかな色。ノーズは赤と黒色の果物がミックスした甘い香りを表現し、バニラの含みを伴う。風味は魅力的な口当たりを示し、タンニンの骨格はヴェルヴェットのように滑らかで柔らかく、非常にエレガントでフィネスを感じるワインに仕上がっている。このヴィンテージは2008と同じく、官能的でフルボディのスタイル。

**合う料理** 豆腐、白肉料理、気分に合わせたどんな料理とも好相性

**葡萄品種** 100% メルロー

## 畑 / 醸造方法

**醸造** 粘土土壌、伝統的な時間をかけた醸造法

## 受賞歴

ベタンヌ&ドゥソーヴの“スーパーボルドー”に選出！ロバート・パーカー 87-89ポイント！