



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%

サーブ温度： 16°C

容量： 750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート 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 粘土土壤、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！