



仕様

地域：フランス / ボルドー / ポムロール

原産地呼称：フランス / ボルドー / A.O.C.- ポムロール

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

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：17℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

テイスティングノート 良い深みのある濃いルビー色をし、紫色の色調を持つ。前面に出た芳香の強いノーズは、魅力的なベリー類の含みを示し、トースト、スパイスのアクセントを持つ。ミディアムボディ、まるやかで滑らか、明白なオークのアクセントを持ち、エレガントにバランスが取れており、比較的長くまるやかな後味を持つ。88ポイントJKW04/13

※J. K. ウィラハンによるアン・プリムール・テイスティングノートからの抜粋です。

葡萄品種 98%メルロー、2%カベルネ・フラン

畑 / 醸造方法

テロワール ポムロールの台地

畑 ラ・カバンヌ

気候 海洋性

土壌 鉄を含む砂利と粘土質土壌

収穫 手摘み

醸造 ステンレスタンクで定期的にポンピングオーバーと果帽のパンチングダウンを行う伝統的な手法。発酵前に小さいタンクでコールドマセラシオンする。3週間かけて澱引きを行う。

熟成 樽で14ヵ月熟成（50%新樽、50%1年使用樽）

酸度 3.80g/L

PH 3.44

残糖 2.40g/L