



仕様

地域： フランス / ポルドー / ポムロール

原産地呼称： フランス / ポルドー / 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

ティスト： 辛口

アルコール度数： 13.5%

サーブ温度： 17°C

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、まろやかで滑らか、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、比較的長くまろやかな後味を持つ。 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

畠 ラ・カバンヌ

気候 海洋性

土壤 鉄を含む砂利と粘土質土壤

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週間かけて濾しきを行なう。

熟成 樽で14ヶ月熟成 (50%新樽、50%1年使用樽)

酸度 3.80g/L

PH 3.44

残糖 2.40g/L