



仕様

地域：フランス / ボルドー / ポイヤック

原産地呼称：フランス / ボルドー / A.O.C.- ポイヤック

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 プティ・ヴェルド

テイスト：辛口

アルコール度数：13%

サーブ温度：18°C

容量：750ml

説明

シャトーを飾る小さな塔をとつて名づけられたトゥレル・ドゥ・ロングヴィルは、エステートの魅力を体現している。サンタンヌの区画から主に収穫された葡萄を使用しブレンドしている。この地の大部分はメルローが栽培されており、特別な個性を与える。魅力的で、官能的なワインは、五感を喜ばせる。ピション・バロンの精神への案内。若い時にも楽しめるが、15年以上のセラー熟成も可能。

葡萄品種：63% メルロー、30% カベルネ・ソーヴィニヨン、7% プティ・ヴェルド

相性の良い料理：グリルした牛肉

畑 / 釀造方法

砂利質土壤。手摘み収穫を行い、温度管理されたタンクにて発酵を行う。12ヶ月間木製樽で熟成を行う。

受賞歴

後継ヴィンテージ2015：
ファルスタッフ マガジン 92ポイント！
ジーニー・チョ・リー 90ポイント！