



## 仕様

地域：フランス / ボルドー / サン・ジュリアン

原産地呼称：フランス / ボルドー / A.O.C.- サン・ジュリアン

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 カベルネ・フラン

テイスト：辛口

アルコール度数：13%

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

1855年第4級に格付けされたシャトー・サンピエールのセカンドワイン。エステートは17世紀に造られ、その後ばらばらになったものの、所有者だったアンリ・マルタン氏が1982年に再び一つにまとめた。  
近年評価が高まってきているワイン。

**合う料理** あらゆる定番肉料理、仔牛、ポーク、ビーフ、ラム、鴨、ローストチキン、ロースト/蒸し煮/煮込み/グリル料理と最適。アジア料理、まぐろのような深い味わいの魚料理、マッシュルーム、パスタ、チーズとも好相性。

**葡萄品種** 60% カベルネ・ソーヴィニヨン、22% メルロー、18% カベルネ・フラン

## 畑 / 醸造方法

**収穫** 手摘みで収穫。

**醸造** 温度管理されたステンレス・スチールの大桶で発酵。樽で12ヶ月熟成、毎年30%を入れ替える

**酸度** 5.3  
**PH** 3.65