シャトー・レ・オー・コンセイヤン (2013)

9253758

シャトー・レ・オー・コンセイヤン

フランス



仕様

地域： フランス / ボルドー / ラランド・ド・ポムロール

原産地呼称： フランス / ボルドー / A.O.C.- ラランド・ド・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： 13.0%

サーブ温度： 17℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート シャトー・レ・オー・コンセイヤンは、自然なエレガンス、なめらかなタンニンのタッチ、主要品種として特にメルロの使用比率が高い点以外にも、ポムロールとの共通項があります。シャトー・ボナルグの醸造所で毎年醸造･熟成が行われているのです。

合う料理 チーズ、赤肉料理と好相性。

葡萄品種 メルロー90%、カベルネ・フラン10%

畑 / 醸造方法

粘土、ローム質土壌

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp