



仕様

地域：フランス / ポルドー / ラランド・ド・ポムロール

原産地呼称：フランス / ポルドー / 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

ティスト：辛口

アルコール度数：13%

サーブ温度：17°C から 18°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート シャトー・レ・オー・コンセイян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ー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%

畠 / 醸造方法

粘土、ローム質土壤