シャトー・サライユ・ラ・ギィヨミエール (2013)

9295965

シャトー・サライユ・ラ・ギヨミエール

フランス



仕様

地域： フランス / ボルドー

原産地呼称： フランス / ボルドー / A.O.C.- ボルドー・シュペリュール

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

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.0%

サーブ温度： 15℃から17℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート 中位に凝縮した粘土の色合いは、熟成の証。プルーンやタバコの心地よいノーズを示し、濃すぎない味わい（ヴィンテージの影響）は、クリーン、エレガントで、フレッシュさを感じる。古酒、プルーン、タバコ、スパイス、なめし革のアロマに、軽いタンニンがまだ残る。全体的に飲みやすく、心地よい。年数を感じさせないオールドヴィンテージワイン。

合う料理 グリルした鴨や豚、チーズと好相性

葡萄品種 メルロー 80%、カベルネ・ソーヴィニヨン 20%

畑 / 醸造方法

テロワール ボルドー
葡萄畑の位置 ボルドー右岸、ジロンド川近く
気候 海洋性の影響を受ける温暖な気候
地質 粘土質石灰岩土壌
収穫 機械
醸造 伝統的なボルドー赤ワインの醸造法。短いマセラシオンにより、抽出しすぎず、フレッシュな果実のエレガンスとアロマを保持する。オーク板といっしょにステンレスタンクで熟成。
熟成 オーク板といっしょに8ヵ月熟成

酸度 3.20g/L
PH 3.5g/L
残糖度 < 1gr/L

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