



仕様

地域：フランス / ボルドー / ポムロール

原産地呼称：フランス / ボルドー / A.O.C.- 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：13.5%

サーブ温度：16°C

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

テイスティングノート クランベリーや砕いたイチゴの芳香を示す。すっきりとした味わいを感じ、タンニンは滑らかでエッジが効いており、シメトリーで焦点の定まった後味へと続く。

合う料理 赤身肉、チーズなどと好相性

葡萄品種 95%メルロー、5%カベルネ・フラン

畑 / 醸造方法

テロワール 9.5ha

気候 海洋性

地質 粘土砂質土壌の上に砂利が混ざる

収穫 籠で選果しながら手摘み収穫

醸造 区画ごとに醸造する。手作業でポンピングオーバーと果帽のパンチングダウンを行い、樽でマロラクティック発酵する

熟成 フレンチオーク樽で18ヵ月熟成、内50%新樽。テイスティングの結果次第で、1-2回澱引きする。

酸度 0.46g/L

PH 3.59