



仕様

地域：フランス / ポルドー / サンテミリオン

原産地呼称：フランス / ポルドー / A.O.C.- サンテミリオン

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

容量：750ml

説明

葡萄品種: メルロー 52%, カベルネ・フラン 48%

ミディアム～深みのある色。滑らかで果実味の良い濃縮度を持ち、繊細なラズベリー、ミント、花、オークのニュアンスを伴う。ミディアムボディ、がっしりとしていると同時にエレガントで、調和が取れ、きれいにバランスが取れている。JKW04/15

※J. K. ウィラハンによるアン・プリムール・テイスティングノートからの抜粋です。

畑 / 醸造方法

セカンドラベル: Le Petit Cheval ル・プティ・シュヴァル

畑の面積: 37ha / 畑の分布: 1区画 / 土壌: 砂利、砂、粘土

平均収穫量: 12,000ケース / 剪定: グイヨーシンブル

1haあたりの秘葡萄の木の本数: 6,000 / 平均樹齢: 34年

1ヘクタールあたりの生産量: 31hl

添加: なし収穫: 手摘み

マセラシオンの期間: 25日 / 発酵の温度: 30度 / 発酵のコントロール: 自動温度調整機能付きのタンク

発酵槽のタイプ: コンクリートとステンレススティール

ヴァン・ドゥ・プレス: 一番搾りを10%まで

樽の年令: 新樽を100%使用

樽熟の長さ: 18～22ヶ月

清澄: 新鮮な卵白

フィルターの使用: なし

ボトルのタイプ: トラディヴェール

シャトーにおける壠詰め: 100%

貯蔵: 5～20年