



仕様

地域：フランス / ボルドー / サン・テミリオン

原産地呼称：フランス / ボルドー / 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： グイヨーシンプル

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

シャトーにおける壺詰め： 100%

貯蔵： 5～20年