



仕様

地域：フランス / ポルドー

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

サーブ温度：16°Cから17°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート ノーズは凝縮したブラックチェリーとリコリスの特徴的な芳香、アイリスの花の含みが支える。口に含むと最初は柔らかく、滑らか。タイトでたっぷりとしたタンニンの組成が続き、複雑で石灰質とリコリスの後味へと展開する。

合う料理 赤肉、セミドライチーズ、手の込んだ料理などと好相性。

葡萄品種 80% メルロー、20% カベルネ・フラン

畠 / 釀造方法

土壌 粘土質石灰岩土壌

釀造 65ヘクトリットルの木桶で醸造、樽でマロラクティック発酵を行う。12~15ヶ月間樽熟成。
熟成ポテンシャル 20+年

受賞歴

ジェームス・サックリング 91 ポイント！

ジャンシス・ロビンソン 16.5 ポイント！

ティム・アトキン 92 ポイント！

ボルドー・ワイン・コンペティション2016 金賞！

サクラアワード2017 金賞！

武漢・フェスティバル2016 クー・ドー・クール

Women's Wine & Spirit Awards2019 ダブルゴールド！

ベタンヌ&ドゥソーヴ誌2017 15.5 ポイント！

la Revue du Vin de France2015 15-16 ポイント！

’2005’ ヴィンテージ アントニオ・ガローニ 93 ポイント！