# シャトー・オスタンス・ピカン キュヴェ・デクセプション・リュクリュス (2014)

シャトー・オスタンス・ピカン

フランス

9244765




## 仕様

地域： フランス / ボルドー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： メルロー カベルネ・フラン

テイスト： 辛口

サーブ温度： 16℃から17℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 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

## 畑 / 醸造方法

**土壌** 粘土質石灰岩土壌
**醸造** 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！**

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