グラン・マルベック (2014)

9267048

エドモン・ド・ロートシルト・ワインズ

アルゼンチン



仕様

地域： アルゼンチン / メンドーサ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： マルベック

テイスト： 辛口

アルコール度数： 15.0%

サーブ温度： 16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 濃いバイオレット色。表情豊か、フルーツの香りを含み、マルベックの特徴であるプラム、チェリー、すみれを示す。丸く滑らか、きれいな重めのタンニンと見事な風味を持つ。

合う料理 グリル肉、フレンチ・チーズと好相性。中華料理：黒胡椒と牛肉の炒め、日本料理：鉄板焼き、韓国料理：プルコギ（牛肉）

葡萄品種 100% マルベック

畑 / 醸造方法

土壌 大陸性テロワール。下層土に石を多く含む、粘土質と砂質の沖積起源土壌。
醸造 ステンレススティールタンクにて30日間典型的な醸造を。（コールドマセラシオンを5日間、24-28℃にて25日間発酵を行う）自然なマロラクティック発酵を行う。
熟成 フレンチオーク新樽1/3、2度使用した樽1/3、タンク1/3で18ヶ月間熟成を行う。

酸度 5.08 g/100ml
PH 3.8
残糖度 1.79

受賞歴

ティム・アトキン　91ポイント！
ジェームス・サックリング　91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