セグラ (2014)

9288796

シャトー・ローザン・セグラ

フランス



仕様

地域： フランス / ボルドー / マルゴー

原産地呼称： フランス / ボルドー / A.O.C.- マルゴー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.5%

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

＜1855年格付け第2級シャトー・ローザン＝セグラのセカンドワイン＞

テイスティングノート 甘いタバコ、杉、ドライチェリー、たばこの香り。中程度の重みを持ち、優雅なマルゴー、今後数年間飲み頃。古典的でとても魅力的。

合う料理 牛肉、鹿肉料理と好相性。

葡萄品種 57% カベルネ・ソーヴィニヨン、43% メルロー

畑 / 醸造方法

歴史的な畑の周辺、衛星地区。
土壌 細かい砂利と小石の土壌。それぞれの土壌の特徴を活かし、別々に醸造する。
気候 大西洋性気候
熟成 20%フレンチ・オークの新樽で、15ヵ月の熟成

受賞歴

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