シャトー・ド・ブラーグ キュヴェ・ド・レトワール (2014)

シャトー・ド・ブラーグ

フランス

9299363



仕様

地域： フランス / ボルドー

原産地呼称： フランス / ボルドー / ボルドー・シュペリュール

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%

サーブ温度： 16℃から19℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート 濃いグルナッシュ色。ノーズは際立っている。素晴らしく熟していて鮮やかさを示し、スパイスとプラムの芳香を伴う。まろやかで完璧なバランスの味わいは、タンニンを感じ、滑らか。芳醇で、赤果実ジャム、プルーン、スパイスに、木やコーヒーのニュアンスを感じる。やわらかい熟成が、幅広い複雑味を与えている。
合う料理 ラムチョップ、ポテトとラタトゥイユ添え、フレッシュな山羊のチーズ
葡萄品種 100% メルロー

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 ボルドー北東部、ドルドーニュ川右岸
気候 海洋の影響を受けた温暖な気候
地質 粘土石灰岩質土壌
収穫 機械
醸造 伝統的なボルドーの赤ワインの醸造法。フレッシュな果実の優美さとアロマを保つため、短いマセラシオンを行う。11月にオーク樽に移し、澱との接触を増やすため、毎週パンチングダウンする。
熟成 オーク樽で12ヵ月熟成

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