



仕様

地域： フランス / ポルドー

原産地呼称： フランス / ポルドー / ポルドー・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

ティスト： 辛口

アルコール度数： 13.5%

サーブ温度： 16°Cから19°C

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 濃いグランッシュ色。ノーズは際立っている。素晴らしい熟してて鮮やかさを示し、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、ブルーン、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る。

合う料理 ラムチョップ、ポテトとラタトウイユ添え、フレッシュな山羊のチーズ
葡萄品種 100% メルロー

畠 / 醸造方法

葡萄畠の位置 ポルドー北東部、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 粘土石灰岩質土壤

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