



## 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・シュペリユール

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