

シャトー・クラーク (2014)

9324690

バロン・エドモン・ド・ロート
シルト

フランス



仕様

地域：フランス / ボルドー / リストラック・メドック

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：14%

サーブ温度：18°C

容量：750ml

説明

濃厚で複雑なメドックのテロワールを最高の状態で表現

ティスティングノート 美しく濃い紫色。凝縮したノーズは、フレッシュな果実味（カシス、イチゴ、チェリー、プラム）に支配され、バニラとスパイス（シナモン）の繊細な含みを伴う。まろやかでフルーティーなアタックに、口に含むと濃厚で肉厚なタンニンのストラクチャーと甘さを感じ、程よい自然な酸味によりフレッシュで芳醇さが持続する。15年は熟成が期待できる。（飲み頃：2018～2029年）

合う料理 鉄板焼の肉やグリル肉、フランス産チーズなどと好相性
葡萄品種 メルロー70%、カベルネ・ソーヴィニヨン30%

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

畠 / 酿造方法

テロワール 石灰岩と粘土質土壤

収穫 手摘み

醸造 グラヴィティーフローでステンレスタンクに移し、ポンピングオーバーとピジャージュを行ながら発酵

熟成 65%新樽、残りは1年使用樽で16ヶ月熟成

受賞歴

サクラアワード2024 ゴールド！
ジェームス・サックリング 91ポイント！