



## 仕様

地域：フランス / ポルドー / ラランド・ド・ポムロール

原産地呼称：フランス / ポルドー / A.O.C.-ラランド・ド・ポムロール

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：メルロー カベルネ・フラン

ティスト：辛口

アルコール度数：13.6%

サーブ温度：17°Cから18°C

容量：750ml

## 説明

**ティスティングノート** シャトー・レ・オー・コンセイянは、自然なエレガンス、なめらかなタンニンのタッチ、主要品種として特にメルローの使用比率が高い点以外にも、ポムロールとの共通項があります。シャトー・ボナルグの醸造所で毎年醸造・熟成が行われています。

**各誌の評価**

「肉厚で濃厚！」ロバート・パーカー

「個性的な見事な一本」ニール・マーティン、ザ・ワイン・ジャーナル

「毎回美味しい」ギド・アシェット

「濃厚で熟している！」ワイン・スペクテーター

「ラランド・ド・ポムロールで最も滑らかなタンニンを持つ逸品」ベタンヌ&ドゥソーヴ

**合う料理** チーズ、赤肉料理と好相性。

**葡萄品種** 90% メルロー、10% カベルネ・フラン

\*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。

## 畑 / 醸造方法

**地質** 砂質粘土と砂利が混ざる

**収穫** 手摘み

**醸造** 区画ごとに、手作業でポンピングオーバーやパンチングダウンを行いながら約1ヵ月発酵

**熟成** フレンチオーク樽で15ヵ月熟成、内1/3新樽、1/3 1回使用樽、1/3 2回使用樽

**酸度** 3.47g/L

**PH** 3.72

**残糖度** 0.90g/L