シャトー・レ・オー・コンセイヤン (2014)

9332719

シャトー・レ・オー・コンセイヤン

フランス



仕様

地域： フランス / ボルドー / ラランド・ド・ポムロール

原産地呼称： フランス / ボルドー / 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

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.6%

サーブ温度： 17℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート シャトー・レ・オー・コンセイヤンは、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

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