



## 仕様

地域：フランス / ボルドー / ペサック・レオニャン

原産地呼称：フランス / ボルドー / A.O.C.- ペサック・レオニャン

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：14.5%

サーブ温度：19°C

容量：750ml

## 説明

テイストイングノート リッチで濃厚、まろやかなフルボディ。タンニンは見事に溶け込んでいて、バニラやほのかなトーストを含む長い余韻が続く。エレガントな一本、魅了される。

合う料理 家きんのロースト、白身肉などと好相性

葡萄品種 メルロー 60%、カベルネ・ソーヴィニヨン 40%

認証 HVE3認証

造り手情報 アンドレ・リュルトン・ワイナリーは、現在ボルドーで最も大きな家族経営のワイナリーの一つ。アンドレはシャトーに生まれ、70年近くワイン造りに人生を捧げた。1987年にペサック・レオニャンAOP（原産地保護呼称）を創設し、現在では赤・白用葡萄栽培に最適な土地として非常に有名。息子のジャック・リュルトンが、現在家族が所有するワイナリーを運営しており、2015年6月にグループ会社の社長に就任する。最近ペサック・レオニャンAOPの会長にも就く。

\*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のでご了承ください。

## 畑 / 酿造方法

気候 大陸性気候、2015年は1900年以降で3番目に暖かい年。干ばつ、平均を上回る月間気温と日照時間や暑い8月は、健康で理想的な葡萄を育んだ

地質 砂利質土壤

収穫 機械

醸造 温度管理したステンレスタンクで発酵

熟成 オーク樽で12ヵ月熟成、内40%新樽

酸度 3.12g/L

PH 3.62

残糖度 0.40g/L

## 受賞歴

ワイン・エンスージアスト 92-94ポイント！

ジェームス・サックリング 92ポイント！

デキスター 91ポイント！

ジャンシス・ロビンソン 17/20ポイント！