シャトー・マルソー (2016)

9224965

シャトー・マルソー

フランス



仕様

地域： フランス / ボルドー / フラン・コート・ド・ボルドー

原産地呼称： フランス / A.O.C.

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： メルロー

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.5%

サーブ温度： 16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート：とても輝きのある色のワインは熟した濃いベリーやプラムの含み、アーシーなエッジを伴い、甘いブラックトリュフのニュアンスの香りが立ち上る。非常にまろやかな風味はみずみずしく熟した濃いプラムの核と、とても滑らかで凝縮されたタンニンを示す。素晴らしい深さの後味が続く。非常に魅力的でピュアなメルローのワイン。

相性の良い料理： 子牛、豚、牛肉、羊、鴨、ジビエなどの典型的なお肉料理、ローストチキン、ロースト、蒸し煮、グリル料理など。またアジア料理やマグロなどのリッチなお魚のコースやマッシュルームやパスタとも合う。

畑 / 醸造方法

テロワール：フラン・コート・ド・ボルドーの最も高い場所に位置する
土壌：粘土質
収穫：手摘み収穫
醸造：ステンレススティールタンクで醸造を行い、区画毎にフランスオーク樽で熟成を行う。最終ブレンドは12ヵ月の熟成の終わりに行う。

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