



## 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

ティスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：16°C

容量：750ml

## 説明

**ティスティングノート：**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。非常に魅力的でビ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ヂなお魚のコースやマッシュルームやパスタとも合う。

## 畑 / 釀造方法

**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

**釀造：**ステンレススチールタンクで釀造を行い、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ヶ月の熟成の終わりに行う。