ドメーヌ・ヴィルジニー・テュヌヴァン (2016)

9259284

シャトー・ヴァランドロー

フランス



仕様

地域： フランス / ボルドー

原産地呼称： フランス / ボルドー / A.O.C.- ボルドー

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： 17℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テースティングノート ダークプラムとミネラル感の柔らかなプラムの含みを持ち、ドライフラワーの特徴が伴う。ミディアムボディとほど良い長さの後味を持つ
相性の良い料理 ステーキ、焼き肉、焼き鳥、しょうゆを使用した和食、チーズ
葡萄品種 メルロー 100%

畑 / 醸造方法

気候 海洋性気候
地質 粘土質石灰岩土壌
収穫 機械による収穫、厳しい選果
醸造 除梗、破砕を行う。15日間25 - 28℃のタンクでアルコール発酵を行う。10 - 20日間タンクでマセラシオンを行い、圧搾、マロラティック発酵を行う。
熟成 50%新樽、50%セメントタンクで12ヵ月間熟成を行う
酸度 3.4
PH 3.45

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