



仕様

地域：フランス / ポルドー / ピュイスガン・サン・テミリオン

原産地呼称：フランス / ポルドー / A.O.C.- ピュイスガン・サン・テミリオン

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：メルロー カベルネ・フラン

ティスト：辛口

アルコール度数：14.2%

サーブ温度：18°C

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

ティスティングノート 透明な紫色。素晴らしいフレッシュなノーズは、黒果実の含みを表す。ほのかなシーダーがモレロチェリーのアロマと混ざり合う。エレガントな味わいに肉厚なアタックから見事な風味が広がる。洗練されたビロードのように滑らかなタンニンが、すっきりした黒果実を連想させる。全体的に控えめな木とほのかなリコリスが強調されていて、余韻の長い後味が続く。フレッシュな味わいがとても心地よい、また10年以上の高い熟成のポテンシャルを持つ。

合う料理 前菜、白または赤肉（仔牛のロールや牛肉）のグリルやソース添え、上質なチーズと完璧に合う。

葡萄品種 80% メルロー、20% カベルネ・フラン

畑 / 醸造方法

テロワール 石灰岩と粘土質土壤

畑 シャトー近くの区画（主体：メルロー、その他：カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨン）

気候 海洋性と温暖な微気候

土壤 石灰岩と粘土質土壤

収穫 機械

醸造 コールドマセラシオン後、温度管理できるオークとステンレス桶で発酵後、マセラシオンとマロラクティック発酵を行う。

熟成 30%新樽、30%古樽、残りは桶で14ヶ月熟成

受賞歴

サクラアワード2020 ゴールド！
ジェームス・サックリング 92 ポイント！

後続2019ヴィンテージ
サクラアワード2023 シルバー！