シャトー・デ・ローレ・バロン (2016)

9282799

エドモン・ド・ロートシルト・ワインズ

フランス



仕様

地域： フランス / 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%

容量：750ml

説明

バロン・ベンジャミン・ドゥ・ロートシルトがシャトー・デ・ローレを2003年に購入して以降、メルローの最高区画から特別なキュヴェを造る事によってこのエステートの真髄を示したいと願っていた。手摘みでの収穫、選果、細心の注意を払った発酵は特級に値する。 この希少なワインは、最上のヴィンテージにのみ生産される。メルローから造られる素晴らしいサンテミリオンワインの全ての質を反映して、優雅さと個性の繊細な組み合わせを示す。

テイスティングノート 黒に近い深い色。ノーズはフレッシュな木の軽くトーストした含みに、ブラックチェリーを伴い、並外れた熟成を示す。エレガントなフルボディの、際立つ複雑なアロマ。味わいとノーズ両方を、支配するボディ。タンニンはエレガントでしなやか、そしてビロードのように滑らか。軽く煮込んだブラックチェリーやブルーベリーの、熟した新鮮な果実味が勢いよく広がり、新しいフレンチ・オークで熟したワインは、素晴らしい木とマイルドにトーストした含みのバランスが特徴的。
合う料理 熟成した赤肉や最高級の魚介類と好相性
葡萄品種 100% メルロー

***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 / 醸造方法

石灰岩と粘土質土壌。オーク桶で低温浸漬と熟成。ポンピングオーバーとピジャージュを行う。自動温度管理、発酵後のマセラシオン中、マイクロオクシジェネーションを行う。マロラクティック発酵し、新樽で熟成。

受賞歴

後続2018ヴィンテージ
ジェームス・サックリング　92ポイント！
ヴィノス　91 ポイント！

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