



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 カベルネ・フラン

テイスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：15℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 深いルビー色。際立ったフレッシュな赤果実と煮詰めたブラックベリーのアロマを示す。ミディアムからフルボディー、柔らかなエレガントなタンニンを伴う。素晴らしいストラクチャーを感じ、長い余韻の後味が続く。

合う料理 鴨のコンフィ、ポテトのソテー、キノコ添えローストチキン、カレーライス、焼き鳥などと好相性

葡萄品種 85% メルロー、14% カベルネ・フラン、1% マルベック

*上記ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があれば自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

テロワール 粘土石灰岩土壌の傾斜地

気候 温暖で海洋性気候

地質 粘土石灰岩土壌の傾斜地

収穫 機械

醸造 厳選した区画の葡萄から造る。自然なアルコール発酵を温度管理したステンレス桶で行う。

酸度 5.46g/L

PH 3.51g/L

残糖度 2.00g/L

受賞歴

ワイン・エンスージアスト 88ポイント！