



仕様

地域：フランス / ポルドー / グラーヴ
 スタイル：赤ワイン
 葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー
 テイスト：辛口
 アルコール度数(%)：13.5%
 サーブ温度：14°C
 容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート まっすぐなノーズは、熟した赤と黒果実を示す。美しく芳醇、嗜み応えのあるタンニンを持ち、見事な余韻の後味が続く。
合う料理 赤肉
葡萄品種 70%メルロー、30%カベルネ・ソーヴィニヨン
サスティナブル認証 HVE3

畠 / 酿造方法

テロワール 砂質と砂利質

葡萄畠の位置 グラーヴ

気候 海洋性

地質 砂質と砂利質土壌

収穫 手摘み

醸造 すべての作業は手作業を行い、徹底的かつ正確に収穫する。葡萄の酸化や破碎を防ぐため、醸造も手作業で丁寧に行い、高品質ワインを生み出している。赤ワインの多くはフレンチオーク樽で熟成し、内1/3は新樽を使う。

熟成 フレンチオーク樽で12ヵ月熟成

酸度 3.10g/L

PH 7.00

残糖度 1.00g/L