シャトー・アネト (2016)

9305178

シャトー・アネト

フランス



仕様

地域： フランス / ボルドー / ペサック・レオニャン

原産地呼称： フランス / ボルドー / A.O.C.- ペサック・レオニャン

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 カベルネ・フラン

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.5%

サーブ温度： 18℃

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 「プラムと甘いタバコのアロマを含む、美しい砂糖漬けチェリーが感じられる。ミディアムからフルボディ、タンニンは溶け込んでいて、美味しい後味が続く。」ジェームス・サックリング
合う料理 赤肉、白肉、ハードチーズなどと好相性
葡萄品種 56% メルロー、26% カベルネ・ソーヴィニヨン、18% カベルネ・フラン
認証 HVE1,HVE3認証

***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、ご了承ください。**

畑 / 醸造方法

テロワール 粘土・石灰岩質土壌とグラーヴ
葡萄畑の位置 ペサック・レオニャン
気候 海洋性気候
地質 粘土・石灰岩質土壌と深いグラーヴ
収穫 手摘み収穫
醸造 小さいセメント桶で区画ごと醸造
熟成 澱と一緒にオーク樽で11ヵ月熟成

酸度 3.10g/L
PH 3.41
残糖度 0.30g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング　92ポイント！
アンドレアス・ラーソン　91ポイント！
ジェーン・アンソン　90ポイント！
IWC　ブロンズメダル！

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