



仕様

地域： フランス / ボルドー / サン・テミリオン

原産地呼称： フランス / ボルドー / サン・テミリオン グラン・クリュ クラッセ

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： 14.0%

サーブ温度： 13℃から15℃

容量： 750ml

説明

スペシャルBOX入り

テイスティングノート テロワールと起源を見事に表現している逸品。生き生きとしていてフルーティー、ほのかなブラックベリーを伴い、背景にミネラルのニュアンスを感じる。ミディアムからフルボディ、引き締まった味わいは、素晴らしく美味しい。

合う料理 肉、パスタ、麺類、チーズ、バーベキュー料理などと好相性

葡萄品種 85% メルロー、15% カベルネ・フラン

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、価格が同様で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 粘土と石灰岩質土壌

葡萄畑の位置 サンテミリオン

地質 丘の中腹の粘土石灰岩質土壌と沿岸の珪質土壌

収穫 9月下旬から10月初旬

醸造 温度管理とポンピングオーバーを行いながら、区画ごとに桶で醸造

熟成 フレンチオークの大樽で12ヵ月熟成

酸度 3.51g/L

PH 3.46

残糖度 0.65g/L