



仕様

地域：フランス / ポルドー / サン・テミリオン

原産地呼称：フランス / ポルドー / 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

ティスト：辛口

アルコール度数：14.0%

サーブ温度：13°Cから15°C

容量：750ml

説明

スペシャルBOX入り

ティスティングノート 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 / 酿造方法

テロワール 粘土と石灰岩質土壤

葡萄畠の位置 サンテミリオン

地質 丘の中腹の粘土石灰岩質土壤と沿岸の珪質土壤

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ヶ月熟成

酸度 3.51g/L

PH 3.46

残糖度 0.65g/L