



仕様

地域：フランス / ボルドー / サン・ジュリアン

原産地呼称：フランス / ボルドー / グラン・クリュ クラッセ

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 プティ・ヴェルド

テイスト：辛口

アルコール度数：13.0%

サーブ温度：13°Cから15°C

容量：750ml

説明

スペシャルBOX入り

フランソワ・L・ヴィトンの特別ラベル。

ティスティングノート 深い紫色。ノーズは濃厚、フレッシュで複雑さも示し、ほのかに熟した果実とスパイスの含みを伴う。アタックはまっすぐで肉厚、ミッドパレットはコクがありクリーミー。タンニンのストラクチャーは緻密で力強く、長い余韻の後味が続き、心地よい焦臭さが強調されている。

合う料理 肉、ステーキ、チーズなどと好相

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン57%、メルロー26%、プティ・ヴェルド10%、カベルネ・フラン7%

*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。

畠 / 醸造方法

葡萄畠の位置 摘芽、葉の早期除去、間引き、手摘み収穫、選果、除梗、葡萄の破碎
地質 ガロンヌの砂利

収穫 手摘み

醸造 温度管理しながら桶で伝統的な醸造を行う

熟成 1-2年使用樽で16ヶ月熟成

酸度 3.78g/L

pH 3.51

残糖度 0.56g/L