



仕様

地域：フランス / ポルドー / マルゴー

原産地呼称：フランス / A.O.C.

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

ティスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：15°C

容量：750ml

説明

専用BOX入り

テイスティングノート 濃い赤色。ノーズは黒果実を示し、ヴィンテージの素晴らしい熟度を感じられる。すっきりとした味わいが広がり、凝縮して力強く、エレガントさを持つ。果実風味が前面に出て、すでに美しいタンニンは素晴らしい溶け込んでいる。

合う料理 濃厚な料理、肉料理、チーズ、ソースパスタ、鉄板焼き、天ぷら、ラーメン
葡萄品種 メルロー50%、カベルネ・ソーヴィニヨン50%

*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

葡萄畠の位置 マルゴー

気候 地中海性

収穫 2016年9月

醸造 温度管理したステンレスタンクと木桶で醸造する

熟成 100%新樽で16ヶ月熟成

酸度 3.18g/L

PH 3.73

残糖度 0.45g/L