シャトー・ピュイ・ギレーム (2016)

9340324

シャトー・ピュイ・ギレーム

フランス



仕様

地域： フランス / ボルドー

原産地呼称： フランス / ボルドー / A.O.C.- フロンサック

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： メルロー マルベック

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.5%

サーブ温度： 16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 生き生きとした熟したダークベリー、黒スグリ、ジューシーなプラムがメロディーを奏で、砕いたスミレ、ダークチョコレート、ワームスパイスのニュアンスが重なる。口に含むと、洗練されたビロードのように滑らかなタンニンが継ぎ目のないストラクチャーを表し、心地良い韻のフィニッシュまで導かれる。きめ細かいテクスチャーに、ミネラルとオークが補完し、複雑だが見事なバランスの印象が残る。
合う料理 赤や白身肉、チーズ、またアペリティフなどと好相性
葡萄品種 メルロー 85%、マルベック 15%

***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のでご了承ください。**

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 フロンサック
気候 海洋性
地質 粘土石灰岩質
収穫 機械
醸造 ポンピングオーバーしながら20-25日間マセラシオンする
熟成 フレンチオーク樽で16ヵ月熟成

酸度 3.33g/L
PH 3.44
残糖度 0.73g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング　93ポイント！
ジャック・ペラン　90-92ポイント！

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