



## 仕様

地域： フランス / ポルドー / オー・メドック

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

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.0%

サーブ温度： 18°C

容量： 750ml

## 説明

**テイスティングノート** 黒果実の香りを示し、風味はほのかなジャムのような濃いプラムの含みを持つ。まろやかで熟した、たっぷりとした美味なワイン。（Le Point 2018年5月コメント引用）

**合う料理** 赤肉、ハードチーズと好相性

**葡萄品種** メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン

## 畑 / 醸造方法

粘土一石灰岩の下層土を覆う砂利と粘土質土壤。

温度管理されたステンレス・スティールの大桶と、一列になったコンクリートの大桶で伝統的方法で30日間発酵させる。

パンプオーバー、ラッキング、リターンを行う。

大桶でマロラクティック発酵を行う。

6ヵ月ごとにラッキングしながら、フレンチオークの新樽100%で12ヵ月熟成させる。

## 受賞歴

ル・ポアン 14/20ポイント！