クロワ・カノン (2017)

9278730

シャトー・カノン

フランス



仕様

地域： フランス / ボルドー / サン・テミリオン

原産地呼称： フランス / ボルドー / A.O.C.- サン・テミリオン

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： メルロー カベルネ・フラン

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.0%

サーブ温度： 14℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート さわやかな果実味と低木地（ガリーグ）のアロマ。ブラックカラント、ブルーベリー、チェリーなどの爆発的な果実味から始まり、春のようなフレッシュさへと展開する。ノーズはエニシダやローズマリーの芳香を示し、花畑やユーカリの森を歩いているようなニュアンスを持つ。口に含むと繊細で滑らかな風味が次々と表れ、濃厚できめの細かい組成が広がり、石灰岩台地の土壌のミネラルと白亜質の後味が続く。石灰石質台地を色濃く反映した典型的なワイン。
葡萄品種 80% メルロー、20% カベルネ・フラン

畑 / 醸造方法

醸造 重力を利用し、温度管理のため2重壁になっている円錐形のステンレス・スティール桶で醸造を行う。1/3新樽、2/3ステンレス・スティール桶でマロラクティック発酵を行う。樽の栓口から澱引き。清澄はヴィンテージによって異なる。
熟成 ミディアム～ミディアムロングの長さでトーストしたフレンチオーク樽を使用。30%新樽で、18ヵ月熟成。

酸度 3.11g/l
PH 3.60
残糖 1.70g/l

受賞歴

ジェームス・サックリング 93 ポイント！
ヴィノス 89-92 ポイント！
ニール・マーティン 89-91 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