



## 仕様

地域：フランス / ボルドー / ポイヤック

原産地呼称：フランス / ボルドー / A.O.C.- ポイヤック

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 プティ・ヴェルド

テイスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：18°C

容量：750ml

## 説明

シャトーを飾る小さな塔をとつて名づけられたトゥレル・ドゥ・ロングヴィルは、エステートの魅力を体現している。サンタンヌの区画から主に収穫された葡萄を使用しブレンドしている。この地の大部分はメルローが栽培されており、特別な個性を与える。魅力的で、官能的なワインは、五感を喜ばせる。ピション・バロンの精神への案内。若い時にも楽しめるが、15年以上のセラー熟成も可能。

**テイスト** 美しく深いルビーレッド色。最初はかなりミネラルを感じ、セカンドノーズで果実味がより鮮明になり、ブラックチェリーやビルベリーなど、熟した赤果実の芳香が引き出される。アタックはすぐに本領を発揮し、明確に統合された、持続するストラクチャーを持つ。緻密なタンニンは長く続き、後味はとてもフレッシュ。by テクニカルディレクター、ジャン・ルネ・マティニヨン

**葡萄品種** 55% メルロー、27% カベルネ・ソーヴィニヨン、13% カベルネ・フラン、5% プティ・ヴェルド

\*本ヴィンテージが在庫切れの場合、価格が同様で在庫があれば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

**醸造** 10°C以下の温度を保ち、テロワールを最大限抽出する。25-27°Cでアルコール発酵し、マセラシオンは16-24日間行う。樽へ移し、11月末まで静置する。

**熟成** オーク樽で12ヵ月熟成、内30%新樽、70%1年使用樽

酸度 5.26g/L

PH 3.69g/L

残糖度 1.70g/L