エスプリ・ドゥ・パヴィ (2017)

9316746

ヴィニョーブル・ジェラール・ペルス

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.- ボルドー

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： 14.5%

容量：750ml

説明

テイスティングノート ブラックベリーと新鮮なマッシュルームのアロマ、ミディアムボディへと続く。しっかりした、滑らかなタンニンとフレッシュな後味、ほのかなクルミを示す。ほぼカスティヨン産、今が飲み頃。
合う料理 定番肉料理すべて、仔牛、ポーク、ビーフ、ラム、ダック、ジビエのロースト/蒸し/グリル料理と好相性。
葡萄品種 65% メルロー、20% カベルネ・フラン、15% カベルネ・ソーヴィニヨン

***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

テロワール ドルドーニュ渓谷の南斜面に位置するテロワールは多様な特徴を示す。砂利質の麓、粘土質の丘陵、粘土質石灰岩高原の3つのタイプから成る。
醸造 アルコール発酵は温度管理されたタンク内で自然に始まり、数週間大樽に入れた後、マロラクティック発酵を行う。
熟成 シャトー・パヴィー、シャトー・モンブスケ造りで使用された樽で、15ヵ月熟成を行う。
酸度 3.05g/L
PH 3.65
残糖度 0.67g/L

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