



仕様

地域：フランス / ポルドー

原産地呼称：フランス / ポルドー / A.O.C.- ポルドー

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

ティスト：辛口

アルコール度数：14.5%

容量：750ml

説明

ティスティングノート 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。

畠 / 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