シャトー・マルメゾン (2017)

9317769

シャトー・マルメゾン

フランス



仕様

地域： フランス / ボルドー / メドック

原産地呼称： フランス / ボルドー / A.O.C.- ムーリ＝ザン＝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

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.5%

サーブ温度： 18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 深みのある深紅色。繊細で複雑なノーズに、花とフルーティーさを上質な木とバニラの含みが運ぶ。味わいは精度が高くエレガントで、たっぷりとした率直なアタックはバランスの取れたフレッシュさへと誘う。長い余韻は心地よく、熟したタンニンを含む後味。15年程の高い熟成ポテンシャルを持ち、また若いうちからも愉しめる逸品。
合う料理 グリルした肉、ソース添えの肉料理、チーズの盛り合わせなどと好相性
葡萄品種 メルロー 80%、カベルネ・ソーヴィニヨン 20%

***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 石灰岩と粘土質土壌
収穫 手摘みと機械
醸造 ステンレスタンクで発酵
熟成 16ヵ月樽熟成、内30%新樽、70%1年使用樽

酸度 3.80g/L
PH 3.54
残糖度 0.10g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング　90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