



## 仕様

地域：フランス / ポルドー / ピュイスガン・サン・テミリオン

原産地呼称：フランス / ポルドー / A.O.C.- ピュイスガン・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

ティスト：辛口

アルコール度数：14.0%

サーブ温度：18°C

容量：750ml

## 説明

**ティスティングノート** 2019年7月に瓶詰めされた2017年ヴィンテージ。鮮やかで、凝縮したルビー色。カassisを中心とした、黒果実が自然に調和しているノーズが印象的。30%の新樽熟成により、融合しているアロマは複雑さをもたらし、黒果実はスパイクと溶け込み、素晴らしい滑らかでエレガント。口に含むと、まっすぐで、しっかりとしたストラクチャーによる長い余韻を感じ、飲みやすい。フレッシュで爽やかな果実のアロマは、ジューシーさを表し、すぐによく混ざりあったウッディさが際立ってくる。シャトー・デ・ローレワインの特徴もあるが、後味の繊細でスパイシーな含みは、引き締まった逸品を引き立てる。すぐ飲んでも愉しめる、また最低8-10年の熟成のポテンシャルを持つ。

**合う料理** 前菜、グリルした白身や赤身肉（仔牛料理や牛肉など）のソース添え、チーズなどと好相性

**葡萄品種** 80% メルロー、20% カベルネ・フラン

\*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** 石灰岩と粘土質土壤

**醸造** 温度管理したオークとステンレスタンクでコールドマセラシオンと発酵を行い、マロラクティック発酵もする。

**熟成** 樽で14ヵ月熟成、内30%新樽、30%は1年使用樽

**酸度** 3.90g/L

**PH** 3.47

**残糖度** 0.30g/L

## 受賞歴

ムンドゥス・ヴィニ・サマー・ティスティング ゴールドメダル/ベスト・オブ・ショウ！  
コンクール・モンディアル・ド・ブリュッセル ゴールドメダル！  
イヴ・ベック 90ポイント！

後続2019ヴィンテージ  
サクラアワード2023 シルバー！