



仕様

地域： フランス / ポルドー / ポムロール

原産地呼称： フランス / ポルドー / A.O.C.- ポムロール

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： 13.8%

サーブ温度： 17°C

容量： 750ml

説明

ティスティングノート 「期待以上の成果を上げているワイナリーの一つ。ポムロールで最も安定した実績を誇り、常に肉厚でジューシー、な心地よく親しみやすいワインを丁寧に造る」 by ロバート・パークー

合う料理 赤身肉、チーズなどと好相性

葡萄品種 95%メルロー、5%カベルネ・フラン

畑 / 醸造方法

気候 海洋性

地質 粘土砂質土壤の上に砂利が混ざる

収穫 籠で選果しながら手摘み収穫

醸造 区画ごとに醸造する。手作業でポンピングオーバーと果帽のパンチングダウンを行い、樽でマロラクティック発酵する

熟成 フレンチオーク樽で18ヵ月熟成、内50%新樽。ティスティングの結果次第で、1-2回濾引きする。

酸度 3.61g/L

PH 3.51

残糖度 0.40g/L