



仕様

地域：フランス / ボルドー / ポムロール

原産地呼称：フランス / ボルドー / 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

テイスト：辛口

アルコール度数：13.8%

サーブ温度：17℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 「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・パーカー

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 粘土砂質土壌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。テイスティングの結果次第で、1-2回澱引きする。

酸度 3.61g/L

PH 3.51

残糖度 0.40g/L