



仕様

地域：フランス / ポルドー / リストラック・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

ティスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：18°C

容量：750ml

説明

【商品情報】

- ・こちらの商品をお買い上げの場合、別途送料は発生致しません。
- ・クール便配送のため、宅配ボックスはご利用いただけません。
- ・ギフト用の商品のため、化粧箱に梱包されております。

・熨斗対応可能商品です。

ご利用を希望される場合、ご注文時コメント欄に熨斗をご希望の旨と「結び・上部表書き内容・下部のお名入れ内容」の3つをご入力ください。無地熨斗の場合は、結びをご指定のうえ「無地熨斗」とご記載ください。

※熨斗をご希望の場合、作成作業のため最短日出荷はお承り致しかねます。

必ず最短日から+1日後より配送指定日をご選択ください。

もし最短日を選択された場合は、指定日翌日の配送となります。ご了承ください。

シャトー・クラーク (2018) 1本

ティスティングノート 美しい深紅色と紫の縁。ノーズは鮮やかで精度が高く、熟した野生のベリーのすっきりとしたアロマを伴い、フレッシュで魅惑的なシーダーの芳香と混ざり合う。エアレーションすると、ほのかなウッディさとバニラの含みが加わり、素晴らしい複雑なブーケをさらに引き立てる。フルボディのアタックはリッチで、クリーンな酸味とのバランスは完璧で、とても優雅。存在感のあるタンニンを持ち、完全に熟したピロードのように滑らかな後味へと導かれる。15年は熟成に耐えうる、高い熟成ポテンシャルを有する。

合う料理 グリルした肉、ソースのかかった肉料理、チーズの盛り合わせなどと好相性

葡萄品種 70% メルロー、30% カベルネ・ソーヴィニヨン

畠 / 酿造方法

土壌 石灰岩と粘土質土壌

平均樹齢 30年

密度 7,000樹/ha

栽培 ダブルグレイヨ方式

収穫 選果しながら手積み収穫し、セラーで除梗前に再度選果を行う

収穫時期 9月20-10月9日

醸造 オークとステンレスタンクでコールドマセラションと発酵を行う。温度管理は自動。

熟成 100%樽で16ヶ月熟成 (2/3新樽、1/3 2年目使用樽)

受賞歴

デキャンター 94ポイント！

ワイン・エンスージアスト 93ポイント！

ジェームス・サックリング 92ポイント！

ヴィノス 92ポイント！

サクラアワード2024 ダブルゴールド/ダイモンド・トロフィー！

フォーブス(US) 92ポイント！