



仕様

地域：フランス / ボルドー / 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

テイスト：辛口

アルコール度数：14.9%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート:美しく、濃く力強い色。ほぼフルーティーで花のような風味を示し、赤果実、ダークチェリー、ブラックベリー、エルダーベリーの含みを伴う。美味しく香り高い、柔らかい組成を持つ。長い余韻と勢いを感じる後味。

合う料理: グリルした白肉/赤肉、チーズと好相性。

葡萄品種: 90% メルロー、10% カベルネ・フラン

畑 / 醸造方法

気候: 温暖な気候

土壌: 粘土と石灰岩土壌

醸造: テロワール、ブドウ品種、樹齢に応じた区画の選定後、ドローンを活用し、成熟度と樹の強さなどの情報を得る。除梗前後に選果を行う。

木製タンク（70ヘクトリットル）で、重力を利用してヴァッティング。8℃で48日間のプリ・マセラシオン、メルローは手動のパンチングダウンとマセラシオンを28日～32日、カルベルネは26日～28日間行う。

熟成: 16ヵ月樽熟成、内40%新樽。60%は1年物の樽を使用。

酸度: 3.35g/l

PH: 3.67

残糖: 0.40g/l