



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%

サーブ温度：18°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 鮮やかな深紅色。プラムが際立った濃厚な黒果実のアロマが広がり、スパイクとリコリスの含みが加わる。力強くすっきりとした味わいに、長く心地良い余韻のフィニッシュが続く。高い熟成ポテンシャルを感じられる一本。

合う料理 アペタイザー、グリルした白/赤身肉、チーズなどと好相性

葡萄品種 メルロー 80%、カベルネ・フラン 20%

*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。

畑 / 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 30%新樽、30%2回使用樽、残りは桶で12ヶ月熟成

受賞歴

ジェームス・サックリング 91ポイント！

ソムリエ・インターナショナル2021 91ポイント！

ムンドゥス・ヴィニ・スプリング・ティスティング2023 ゴールドメダル！

ザ・ボルドー・マスターズ・ドリンクス・ビジネス2023 ゴールドメダル！

後続2019ヴィンテージ

サクラアワード2023 シルバー！