



仕様

地域：チリ / マイポ・ヴァレー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン プティ・ヴェルド

テイスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 森の下草のほのかなアロマに、ラズベリー、イチゴ、チェリーなどのフレッシュな赤果実の凝縮した芳香が続き、ほのかなベイストリー、クローブ、ナッツ、シーダーが加わる。滑らかな味わいは、フレッシュな赤果実の風味が支配し、微かなタバコやカシスを含む。複雑な風味はピュアで輪郭を描き、きめ細かなタンニンは直線的で継ぎ目のないテクスチャーを提供する。見事なエレガンスと力強さを備えていて、この先何年も愉しめる逸品。

合う料理 モン・サン・ミッシェルの仔羊、フィレ・ステーキ

葡萄品種 97% カベルネ・ソーヴィニヨン、 3% プティ・ヴェルド

畑 / 醸造方法

テロワール/醸造 砂利質土壌の上に粘土質のローム層があり、数千年にわたって蓄積された炭酸カルシウムが多く含まれている。

受賞歴

ティム・アトキン 99ポイント！
ワイン・アドヴォケイト 97ポイント！
ワイン・スペクテーター 94ポイント！

後続2022ヴィンテージ
ワイン・スペクテーター 95ポイント！