

# レ・オー・ドゥ・ラ・ガフリエール サンテミリオン(2018)

9289802

メゾン・ベルトラン・ラヴッシュ

フランス



## 仕様

地域：フランス / ボルドー / サンテミリオン

原産地呼称：フランス / ボルドー / A.O.C.- サンテミリオン

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 カベルネ・フラン

ティスト：辛口

アルコール度数：13%

サーブ温度：8°Cから12°C

容量：750ml

## 説明

この偉大なワイン「レ・オー・ドゥ・ラ・ガフリエール」は、サンテミリオン プルミエ・グラン・クリュ・クラッセのシャトー・ラ・ガフリエールのオーナーであるマレ・ロックフォール家によって考案され、造られたワインである。このワインとテロワールに情熱を注ぐ家族は、自分達のボルドーの素晴らしいワインへの愛情を伝え、すべてのワイン愛好家と共有したいと考えている。

**ティスティングノート** 輝きのある、エレガントな赤色。ノーズはチェリー、イチゴ、ラズベリーなどのフレッシュな果実を示し、甘いスパイス、バニラ、リコリスの繊細な含みが絡まり、前面に感じるメルローに、美しさと複雑さを感じる。しなやかでまろやかな味わいは、とても美味しい、確かな新鮮味をもたらし、滑らかなタンニンは、素晴らしい長い。

**相性の良い料理** 鶏の胸肉、熟成チーズ、チョコレートのデザート  
ブドウ品種メルロー70%、カベルネ・フラン15%、カベルネ・ソーヴィニヨン15%

## 畠 / 醸造方法

**テロワール** 最適な区画は、シングルまたはダブルグレイ仕立て。機械による収穫後、伝統的な手法の、短い低温マセラシオンを行う。醸造家による樽の選定。

**葡萄畠の位置** サンテミリオン

**気候** 温暖な海洋気候

**土壌** 石灰岩質土壤

**酸度** 0.30g/L

**PH** 3.16

**残糖度** 1.10g/L

## 受賞歴

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ [www.pieroth.jp](http://www.pieroth.jp)  
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス [service@pieroth.jp](mailto:service@pieroth.jp)