



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

テイスト：辛口

アルコール度数：13.0%

サーブ温度：8℃から12℃

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。

テイスティングノート 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。しなやかでまるやかな味わいは、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、素晴らしく長い。

相性の良い料理 鴨の胸肉、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%

畑 / 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イヨ仕立て。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。

葡萄畑の位置 サンテミリオン

気候 温暖な海洋気候

土壌 石灰岩質土壌

酸度 0.30g/L

PH 3.16

残糖度 1.10g/L

受賞歴