



仕様

地域：フランス / ポルドー / ブライ・コート・ド・ボルドー

原産地呼称：フランス / ポルドー / A.O.C.-ブライ・コート・ド・ボルドー

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

テイスト：辛口

アルコール度数：14%

サーブ温度：12°Cから15°C

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート 口に含むとスパイシーな風味に包まれ、濃厚な味覚の旅へと導かれる。
葡萄品種 80% メルロー、20% カベルネ・ソーヴィニヨン

畑 / 醸造方法

葡萄畠の位置 ジロンド県ベルソン、ブライから6キロの場所に位置する。理想的な区画は、ワインに素晴らしい美しい骨格を与える。

地質 粘土石灰岩質土壤

収穫 機械

醸造 除梗、破碎、圧搾し、ステンレスタンクで発酵前マセラシオン（4~15°Cで数日間）を行う

熟成 ステンレスタンクで熟成

受賞歴

ボルドー2019 ゴールドメダル！