シャトー・デ・ローレ・バロン、セレクション・パルセレール (2018)

シャトー・デ・ローレ

フランス

9299702



仕様

地域： フランス / ボルドー / 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

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.5%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

バロン・ベンジャミン・ド・ロートシルトがシャトー・デ・ローレを2003年に購入して以降、メルローの最高区画から特別なキュヴェを造る事によってこのエステートの真髄を示したいと願っていた。手摘みでの収穫、選果、細心の注意を払った発酵は特級に値する。 この

畑 / 醸造方法

テロワール/醸造 石灰岩と粘土質土壌 / オーク樽でコールドマセラシオン、ポンピングオーバーと果帽のパンチングダウンし、温度管理しながら発酵を行う。マイクロオクシジェネーション後、新樽でマロラクティック発酵と熟成を行う。

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
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp