



## 仕様

地域：フランス / 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：13.0%

サーブ温度：19℃

容量：750ml

## 説明

シシェルは、ボルドーで幅広くワインビジネスを展開し、シャトー・パルメの所有者の一人としても知られています。ピーロートは17世紀創業の老舗ワインメーカーです。この2つの歴史的なメゾンが協力して魅力的なワインが誕生。ガロンヌ川の砂利の台地の葡萄畑は、ジロンド河口の低い段丘を見下ろし、水捌けがよく、凝縮感のある上質なワインを産出します。ルージュは、メルローとカベルネをブレンドした、ボルドーの魅力あふれる果実味豊かなワイン。

**テイスティングノート** 美しく深みのある鮮やかなガーネット色。表情豊かなノーズは、完熟した黒果実とスマイルを示す。たっぷりとした絹のような味わいは、滑らかなタンニンを伴い、上質な持続性が加わる。すぐに愉しめるワイン、また数年の熟成で、更にエレガントさとフィネスを感じる。

**合う料理** アペリティフとして、また赤身肉のグリルなどと好相性。

**葡萄品種** 60%メルロー、40%カベルネ・ソーヴィニヨン

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** ボルドーの南、ガロンヌ川右岸を支配する丘陵地帯の壮大なテロワールから造る。

**葡萄畑の位置** ボルドー・アベラシオン

**気候** ボルドーの海洋性気候

**地質** アントル・ドゥー・メール地方のガロンヌ川右岸とブルベヌの斜面にある粘土石灰質土壌

**収穫** 収穫前に、さまざまな区画の葡萄樹の状態を確認し、完璧な熟度に達した、最高品質の葡萄のみ選ぶ。

**醸造** 伝統的に醸造する。除梗後、温度管理されたステンレスタンクで、色合いと風味を最大限に引き出すために30?32℃で発酵。この温度は、タンクからの排出や、フリーラン果汁が得られるまで維持する。しなやかに熟したタンニンを抽出するために、果帽は空気圧式機で優しく圧搾する。果汁は再びタンクに戻し、マロラクティック発酵を行う。

**熟成** 桶で熟成

**酸度** 4.90g/L

**PH** 3.70g/L

**残糖度** less than 2g/L