

# アンスタン・ベコ (2018)

9316258

シャトー・ポーセジュール・ベコ

フランス



## 仕様

地域： フランス / ボルドー

原産地呼称： フランス / ボルドー / A.O.C.- ボルドー

スタイル： 赤ワイン

葡萄品種： メルロー カベルネ・フラン

ティスト： 辛口

アルコール度数： 14%

サーブ温度： 15°C から 18°C

容量： 750ml

## 説明

**ティスティングノート** ブーケは美しい赤果実と花の含みを示す。口に含むとしなやかなタンニンを感じ、濃厚で滑らか、砂糖漬けの果実の美しい含みが、柔らかく長い後味に表現されている。繊細で味わい深く、魅惑的な一本。

**合う料理** 鴨のコンフィ、ポテトのソテー、キノコ添えローストチキン、カレーライス、焼き鳥などと好相性

**葡萄品種** 80% メルロー、20% カベルネ・フラン、1% マルベック

\*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されますのでご了承ください。

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 粘土石灰岩土壤の傾斜地

**気候** 暖かで海洋性気候

**地質** 粘土と石灰岩質土壤の丘陵地帯

**収穫** 機械

**醸造** 厳選した区画の葡萄から造る。自然なアルコール発酵を温度管理したステンレス桶で行う。

酸度 5.39g/L

PH 3.53

残糖度 0.83g/L

## 受賞歴

サクラアワード2023 シルバー！

デキャンター2024 90ポイント！