



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

テイスト：辛口

アルコール度数：14%

サーブ温度：15℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート プ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 粘土石灰岩土壌の傾斜地

気候 温暖で海洋性気候

地質 粘土と石灰岩質土壌の丘陵地帯

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！