アンスタン・ベコ (2018)

9316258

シャトー・ボーセジュール・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

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.0%

サーブ温度： 15℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 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！

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