



仕様

地域：フランス / ボルドー / リストラック・メドック

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：14.5%

サーブ温度：18℃

容量：750ml

説明

濃厚で複雑なメドックのテロワールを最高の状態で表現

テイスティングノート 美しい深紅色と紫の縁。ノーズは鮮やかで精度が高く、熟した野生のベリーのスっきりとしたアロマを伴い、フレッシュで魅惑的なシーダーの芳香と混ざり合う。エアレーションすると、ほのかなウッディさとバニラの含み加わり、素晴らしく複雑なブーケをさらに引き立てる。フルボディのアタックはリッチで、クリーンな酸味とのバランスは完璧で、とても優雅。存在感のあるタンニンを持ち、完全に熟したピロードのように滑らかな後味へと導かれる。15年は熟成に耐える、高い熟成ポテンシャルを有する。

合う料理 グリルした肉、ソースのかかった肉料理、チーズの盛り合わせなどと好相性

葡萄品種 70% メルロー、30% カベルネ・ソーヴィニヨン

*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、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

土壌 石灰岩と粘土質土壌

平均樹齢 30年

密度 7,000樹/ha

栽培 ダブルグイヨ方式

収穫 選果しながら手積み収穫し、セラーで除梗前に再度選果を行う

収穫時期 9月20-10月9日

醸造 オークとステンレスタンクでコールドマセラシオンと発酵を行う。温度管理は自動。

熟成 100%樽で16ヵ月熟成（2/3新樽、1/3 2年目使用樽）

受賞歴

デキャンター 94ポイント！

ワイン・エンスージアスト 93ポイント！

ジェームス・サックリング 92ポイント！

ヴィノス 92ポイント！

サクラアワード2024 ダブルゴールド/ダイヤモンド・トロフィー！

フォープス(US) 92ポイント！

後続2019ヴィンテージ

サクラアワード2025 ダブルゴールド、鉄板焼きに合うワイン賞！