



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.- フロンサック

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 カベルネ・フラン マルベック

テイスト：辛口

アルコール度数：15%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 力強く、エレガントで複雑な一本。果実味とスパイスの含みが際立ち、ユニークなテロワールが葡萄の多様な個性を引き出し、卓越した複雑性を生み出している。樽香が加わり、芳醇なブーケは完璧。特別な機会に理想的なお供となる、時代を超えたクラシックワイン。

合う料理 焼き鳥、すき焼き、うなぎの蒲焼などと好相性

葡萄品種 メルロー 81%、カベルネ・フラン 9%、カベルネ・ソーヴィニヨン 8%、マルベック 2%

認証 HVE認証

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 AOPフロンサック

気候 海洋性

収穫 手摘み

醸造 除梗し選果する、温度管理したコンクリートとステンラタンクでポンピングオーバーしながら28日間発酵後、マロラクティック発酵する

熟成 50%フレンチオーク樽（1/2新樽）、50%コンクリートタンクで12ヵ月熟成

酸度 3.30g/L

PH 3.55

残糖度 1.10g/L

受賞歴

トム・マレン 94ポイント！

ジェームス・サックリング 93ポイント！

デキャンター 92ポイント！

イヴ・ベック 92ポイント！