シャトー・メイヌ・ブラン キュヴェ・スペシアル (2018)

シャトー・メイヌ・ブラン

フランス

9340308



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.- リュサック・サン・テミリオン

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

テイスト： 辛口

アルコール度数： 15.0%

サーブ温度： 16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート しっかりとしたストラクチャーは、繊細なタンニンと絡み合い、ブラックプラムや黒スグリの濃厚な風味が口いっぱいに広がる。絹のように滑らかなテクスチャーに魅了され、長い余韻の後味へと続く。
合う料理 赤と白身肉、またアペリティフなどと好相性
葡萄品種 メルロー 80%、カベルネ・フラン 15%、カベルネ・ソーヴィニヨン 5%

畑 / 醸造方法

気候 海洋性
地質 粘土ローム質土壌
収穫 機械
醸造 伝統的な醸造を行う
熟成 1/3はフレンチオーク樽で16ヵ月熟成

酸度 2.77g/L
PH 3.70
残糖度 0.62g/L

受賞歴

フランクフルト・インターナショナル・トロフィー2023　ワールド・ベスト・ワイン！
コンクール・デ・ヴァン・ド・テール・ド・ヴァン2021　ゴールドメダル！

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