



## 仕様

地域： フランス / ポルドー

原産地呼称： フランス / ポルドー / A.O.C.- ポムロール

スタイル： 赤ワイン

葡萄品種： メルロー カベルネ・フラン

ティスト： 辛口

アルコール度数： 15.0%

サーブ温度： 16°C

容量： 750ml

## 説明

**ティスティングノート** ガーネットがかったルビー色。ノーズはフレッシュで複雑、新鮮なイチジクや熟したレッドプラムを想起させ、メルローの茎といっしょに発酵することにより、ほのかなミント、ユーカリ、松脂、ローズマリー、タイム、ローレルを伴う。アタックはしなやかで滑らか、濃厚なミッドパレットと柔らかいタンニンが広がる。程よく力強いタンニンのストラクチャーを持ち、ミディアムボディでバランスが良く、長い余韻のアロマが特徴的。

**合う料理** ソース添え料理、赤や白身肉、シャルキュトリーなどと好相性

**葡萄品種** メルロー 90%、カベルネ・フラン 10%

**認証** HVE3認証

\*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。

## 畠 / 醸造方法

**葡萄畠の位置** ポムロール

**気候** 海洋性

**地質** 粘土と砂利が混ざる

**収穫** 手摘み

**醸造** 区画ごとに温度管理したステンレスタンクで、ポンピングオーバーしながら発酵。26-32°C、25-30日間マセラシオン。マロラクティック発酵する。

**熟成** フレンチオーク樽で6-12ヵ月熟成、内33%新樽。更にブレンド前、スタンレスタンクで4ヵ月熟成

**酸度** 2.80g/L

**PH** 3.80

**残糖度** 0.50g/L

## 受賞歴

ジェームス・サックリング 93ポイント！

ヴェール・ド・ヴァン 92-93ポイント！

デキャンター 91ポイント！

イヴ・ベック 90-91ポイント！

コンクール・インターナショナル・ド・リヨン2024 ゴールドメダル！