



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.- 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 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。

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 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℃、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、ステンレスタンクで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！