



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. サント・フォワ・コート・ド・ボルドー

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℃から17℃

容量： 750ml

説明

テイスティングノート 濃い赤色。ノーズはスパイス、リコリス、黒スグリの含みが広がる。柔らかく濃厚、引き締まって濃厚なタンニンのストラクチャーを持ち、ダークチョコレートを感じる。力強いフィニッシュはミネラルのフレッシュさを伴う。

合う料理 赤身肉やお好みの食事、セミドライチーズなどと好相性。

葡萄品種 80% メルロー、20% カベルネ・フラン

*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

葡萄畑の位置 レ・レーヴ・エ・トゥメラーク

気候 温暖

地質 粘土石灰岩質土壌

収穫 手積み

醸造 6,500L木桶で醸造し、樽でマロラクティック発酵する

熟成 樽で12-15ヵ月熟成

酸度 3.12g/L

PH 3.72

残糖度 0.80g/L

受賞歴

テレ・ド・ヴァン 95ポイント！

ラ・ルヴュ・デュ・ヴァン・ド・フランス 15.5-16.5/20ポイント！

ジェームス・サックリング 90ポイント！