シャトー・ド・マレルブ ルージュ (2018)

9346214

シャトー・ド・マレルブ

フランス



仕様

地域： フランス / ボルドー / カディヤック・コート・ド・ボルドー

原産地呼称： フランス / ボルドー / A.O.C.- カディヤック・コート・ド・ボルドー

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： 14.0%

サーブ温度： 16℃から17℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品
※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

テイスティングノート フルーティーなノーズが開き、微かなチョコレートを伴う。口に含むと、すっきりとして素晴らしくジューシーで、心地良い小さいベリーの実が広がり、滑らかなタンニンを感じる。
合う料理 ローストした鴨肉などと好相性
葡萄品種 メルロー 60%、カベルネ・ソーヴィニヨン 25%、カベルネ・フラン 15%
認証 HVE3認証

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 ラトレスナ
気候 海洋性
地質 粘土と粘土石灰岩質土壌が混ざる
収穫 機械
醸造グラヴィティフローで桶に移し、手作業でポンピングオーバーしながら約3週間マセラシオンし、マロラクティック発酵する。
熟成 フレンチオークの1年使用樽で12ヵ月熟成

酸度 3.20g/L
PH 3.66
残糖度 0.50g/L

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