



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

ティスト：辛口

アルコール度数：14.0%

サーブ温度：16°Cから17°C

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。

テイスト 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いジューシーで、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 / 酿造方法

葡萄畠の位置 ラトレスナ

気候 海洋性

地質 粘土と粘土石灰岩質土壤が混ざる

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ヶ月熟成

酸度 3.20g/L

PH 3.66

残糖度 0.50g/L