



仕様

地域： フランス / ボルドー / ブライ・コート・ドウ・ボルドー

スタイル： 赤ワイン

葡萄品種： メルロー

アルコール度数： 14%

サーブ温度： 18℃

容量： 750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

金賞多数受賞、ブライ・コート・ド・ボルドーで人気急上昇中のワイン！

ジロンド川右岸に550年以上も前より広がる葡萄畑から造られる。現在はシュヴァイツァー家のリュドヴィックとリシャールの親子2代で、完璧を目指して葡萄栽培からワイン醸造までを熱意を持って行っている。メルロー100%、果実味を最大限活かした造りで飲みやすい。鴨のむね肉や牛肉のグリルなどと合わせて。リヨン国際ワインコンクール金賞やフランクフルト・インターナショナルトロフィー金賞など、名立たる国際コンクールで高評価を獲得。AOCブライ・コート・ド・ボルドーのワインとして近年人気急上昇のワイン。

テイastingノート 深みのある、濃く美しいルビー色。ノーズはフルーティさが際立っている。赤果実とカシスのアロマを前面に感じ、最後まで感じるグーズベリーの素晴らしい含みが支える。まろやかで美味しい、溶け込んだタンニンがエレガントな骨格を表している。

合う料理 鴨の胸肉、グリルしたビーフ

葡萄品種 メルロー 100%

畑 / 醸造方法

テロワール 砂利質、ローム質

葡萄畑の位置 ブライ・コート・ド・ボルドー

気候 海洋性

地質 砂利とローム質土壌

収穫 最適な熟度、選果

醸造 3～4週間マセラシオンし、ピジャージュし、抽出。温度管理したタンクを使い、リ良い色合いの抽出とアロマを保つ（温度：26～28℃）。

熟成 温度管理したステンレスタンクで熟成。果実味を最大限引き出すため、少しの澱引き後瓶詰

受賞歴

フェミナリーズ国際ワインコンクール **金賞！** ジルペール・エ・ガイヤール **金賞！** リヨン国際ワインコンクール **金賞！** フランクフルト・インターナショナルトロフィー **金賞！** サステナブル認証