



仕様

地域：フランス / ボルドー / グラーヴ

原産地呼称：フランス / ボルドー / A.O.C.- グラーヴ

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：13.0%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイastingノート レッドカラント、ラズベリー、カシスを含む表情豊かなノーズは、エアレーションするとプリオッシュやスパイスのアロマが支える。口に含むと美しいテンションを感じ、口当たりはとても美味しく滑らか。見事なフレッシュさに、心地よいテクスチャーの後味が長く続く。

合う料理 グリルやロースト肉、ローストビーフ、仔牛、鹿肉、ステーキパイ、ビーフドーブ、牛の頬肉、その他赤ワインで煮込んだ料理などと合う。

葡萄品種 44% メルロー、36% カベルネ・ソーヴィニヨン、20% カベルネ・フラン

畑 / 醸造方法

土壌 石灰石の地層に深い砂利質土壌。

醸造 葡萄は収穫後、丁寧に選果する。温度管理したステンレス・タンクで25-28日間伝統的な発酵を行う（各商品のアロマを保持するため）。50%をオーク（新樽と一年使用樽）で、14ヶ月熟成。