



## 仕様

地域：フランス / ボルドー  
スタイル：赤ワイン  
葡萄品種：メルロー  
テイスト：辛口  
アルコール度数：15.0%  
サーブ温度：17℃から18℃  
容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** フレッシュさに溢れ、まろやかな口当たりと繊細なオークを伴う。柔らかく滑らかなタンニンを持ち、飲みやすい。特徴的な風味は、濃く力強いダークフルーツなどの層と、深みのあるスパイシーな含みを示す。最初の風味は繊細で、果実の深みとともに豊かさが増していく。後味は長く、オークも感じる。  
ヴィンテージの良好な気象条件は、素晴らしい凝縮感を生み出し、特にリッチなメルローを表している。果実の深みとアロマの凝縮感が素晴らしいバランスを表現し、クラシックなエレガンスを保つ。軽くてフルーティー、右岸の特徴である滑らかなタンニンのおかげで、若いうちから楽しめる。10年から15年の熟成も可能。  
**葡萄品種** 100% メルロー

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 砂質粘土質土壌  
**葡萄畑の位置** アルティエグ・ド・リュサック  
**気候** 温暖な海洋性気候  
**地質** 砂鉄が豊富な粘土質  
**収穫** 選果しながら収穫  
**醸造** 26-28℃でステンレスタンクでアルコール発酵する

**熟成** フレンチオーク樽で15ヵ月熟成