シャトー・カントメルル (2019)

9332735

シャトー・カントメルル

フランス



仕様

地域： フランス / ボルドー / オー・メドック

原産地呼称： フランス / ボルドー / メドック格付け第5級

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 プティ・ヴェルド

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.1%

サーブ温度： 18℃

容量：750ml

説明

ツグミが歌う古城で造られるオーメドックのグラン・クリュ・クラッセ
カントメルルのテロワールは、最高評価を得ているものの一つである。テロワールとそのアペラシオンを代表する極めて典型的なワイン。
テイスティングノート 偉大なメドックワインを証明する、凝縮した複雑さを示す。ブーケはチェリー、オリーブ、タバコを含み、ほのかなオークが少し残る。口に含むと、滑らかなタンニンがスパイス、胡椒、フルーティーな風味と調和し、柔らかい余韻が支える。生き生きとしたフィニッシュは持続し、素晴らしいバランスがフレッシュでエレガント、完璧にコントロールされたパワーを支える。
合う料理 肉料理などと好相性
葡萄品種 68% カベルネ・ソーヴィニヨン、23% メルロー、5% カベルネ・フラン、4% プティ・ヴェルド
認証 HVE3認証

畑 / 醸造方法

テロワール 第四紀の珪質および砂利質土壌
収穫 手摘み
醸造 除梗し、破砕前に手作業で選果する。6-8日間24-28℃で発酵し、20-25日間マセラシオンする
熟成 フレンチオーク樽で12ヵ月熟成、内40%新樽

酸度 3.72g/L
PH 3.49
残糖度 3.00g/L未満

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