エム・ド・プラン・ポワン (2019)

9340274

シャトー・プラン・ポワン

フランス



仕様

地域： フランス / ボルドー

原産地呼称： フランス / ボルドー / A.O.C.- 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

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.0%

サーブ温度： 16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ノーズはフルーティーさが際立つ。柔らかくビロードのようなタンニンを感じ、口当たりは素晴らしくエレガント。心地よい余韻のフィニッシュは、フルーツとスパイスを含み、口中で踊る。
合う料理 日本料理によく合う。＜マグロやサーモンを使った巻き寿司、焼き魚、焼き鳥、天ぷら、うどんやそば等＞
葡萄品種 メルロー 65%、カベルネ・ソーヴィニヨン 20%、カベルネ・フラン 15%
認証 HVE認証

***本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されますのでご了承ください。**

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 ボルドー
気候 海洋性
収穫 手摘み
醸造 除梗し選果する。温度管理したコンクリートとステンレスタンクでポンピングオーバーしながら28日間発酵。マロラクティック発酵する。
熟成 15%フレンチオーク樽、85%コンクリートタンクで10ヵ月熟成

酸度 3.15g/L
PH 3.63
残糖度 0.20g/L

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