



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

ティスト：辛口

アルコール度数：14.0%

サーブ温度：16°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 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いエレガント。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 / 酿造方法

葡萄畠の位置 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ヶ月熟成

酸度 3.15g/L

PH 3.63

残糖度 0.20g/L