



## 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ヵ月熟成

**酸度** 3.15g/L

**PH** 3.63

**残糖度** 0.20g/L