



## 仕様

地域：フランス / ボルドー / フラン・コート・ド・ボルドー

原産地呼称：フランス / ボルドー / A.O.C.- フラン・コート・ド・ボルドー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：メルロー

ティスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：16°C

容量：750ml

## 説明

**ティスティングノート** 素晴らしく調和の取れたフローラルな芳香が広がり、フレッシュな果実味が加わる。芳醇で濃厚な味わいが口中を満たし、心地よいモレロチェリー、スミレ、スパイスも感じられる。

**合う料理** 豆腐料理、お肉料理、お好みの料理などと好相性

**葡萄品種** 100% メルロー

\*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、ご了承ください。

## 畑 / 釀造方法

**土壌** 粘土質土壌

**醸造** ステンレススティールタンクにて発酵。フレンチ・オーク樽で各キュヴェの特徴を引き出すため、別々に熟成を行い、ブレンドは12ヶ月後。

**熟成** 12ヶ月 フレンチ・オーク樽で行う。（前年の樽使用）

酸度 3.46g/L

PH 3.58

残糖度 0.96g/L

## 受賞歴

ジェームス・サックリング 95ポイント！