シャトー・オスタンス・ピカン (2019)

9343922

シャトー・オスタンス・ピカン

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. サント・フォワ・コート・ド・ボルドー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： メルロー カベルネ・フラン

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.5%

サーブ温度： 16℃から17℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 紫がかった綺麗な赤色。ノーズは黒すぐり、野生のブラックベリーを示し、リコリスと黒胡椒の凝縮したブーケを伴う。真っすぐでジューシーなアタックに、フィニッシュは長く続き、美しいタンニンを感じる。
合う料理 仔牛の赤身肉、サンジャック産ホタテ貝や魚料理、チーズなどと好相性
葡萄品種 メルロー 75%、カベルネ・フラン 25%

***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 / 醸造方法

葡萄畑の位置 レ・レーヴ・エ・トゥメラーグ
気候 温暖な海洋性気候
地質 粘土石灰岩質土壌
醸造 ステンレスタンクで醸造
熟成 樽で10-12ヵ月熟成

酸度 2.84g/L
PH 3.69
残糖度 0.70g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング　91ポイント！
ヴィノス　91ポイント！

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