



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astingノート 紫がかった綺麗な赤色。ノーズは黒ずぐり、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・トゥメラーク

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！