

シャトー・クラーク (2019)

9345117

バロン・エドモン・ド・ロート
シルト

フランス



仕様

地域：フランス / ポルドー / リストラック・メドック

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

ティスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：18°C

容量：750ml

説明

濃厚で複雑なメドックのテロワールを最高の状態で表現

ティスティングノート 深いガーネット色。ミント、トースト、チェリー、バニラなどのスパイシーなアロマが広がる。滑らかでフレッシュな味わいが口中を満たし、上質なタンニンを感じる。高い熟成のポテンシャルを有する、素晴らしい美味しい一本。

合う料理 グリルした肉、ソースのかかった肉料理、チーズの盛り合わせなどと好相性

葡萄品種 メルロー 70%、カベルネ・ソーヴィニヨン 30%

*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。

畠 / 醸造方法

土壌 石灰岩と粘土質土壤

平均樹齢 30年

密度 7,000樹/ha

栽培 ダブルグイヨ方式

収穫 選果しながら手積み収穫し、セラーで除梗前に再度選果を行う

収穫時期 手摘み

醸造 コールドマセラシオンし、ステンレスタンクとオーク樽で発酵する

熟成 樽で16ヵ月熟成、内2/3は新樽

酸度 3.57g/L

PH 3.40

残糖度 0.60g/L

受賞歴

サクラアワード2025 ダブルゴールド、鉄板焼きに合うワイン賞！

ワイン・エンスージアスト2022 93ポイント！

ジェームス・サックリング2022 92ポイント！

ヴィノス2022 92ポイント！

ジェーン・アンソン2022 92ポイント！

ル・ギド・デ・メイユール・ヴァン・ド・フランス2022/2023 92ポイント