フレンチー・ロワイヤル (2020)

9316720

フレンチー・ワイナリー

アメリカ



仕様

地域： アメリカ / カリフォルニア / ナパ・ヴァレー

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 プティ・シラー マルベック

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.5%

サーブ温度： 12℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ブラックベリーや熟したプラムの魅惑的なリッチな果実のアロマを示す。カラントや紅茶の含みが強調されている。
合う料理 ステーキ、牛肉、ショートリブと好相性
葡萄品種 53% カベルネ・ソーヴィニヨン、25% メルロー、20% プティ・シラー、2% マルベック

***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

テロワール ナパ・ヴァレー
葡萄畑の位置 ナパ・ヴァレー
気候 地中海性気候
地質 粘土質の上に砂利質土壌
収穫 手摘み

酸度 6.45g/L
PH 3.70
残糖度 5.70g/L

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