



仕様

地域：フランス / ボルドー / サン・テミリオン

原産地呼称：フランス / ボルドー / A.O.C.- サン・テミリオン

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：14.6%

サーブ温度：14℃から16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 美しいガーネット色。ノーズは力強く、ほのかな赤果実と摘みたてのベリー
のフレッシュさを感じ、オーク香は控えめで良質。口当たりは柔らかく心地よい。最後に包み込まれ
たタンニンが表れ、中程度に長い。素晴らしくバランスが取れていて、すぐに愉しめる一本。

葡萄品種 86.7%メルロー、13.3%カベルネ・フラン

認証 サスティナブル：HVE認証

*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 主に粘土砂質土壌

葡萄畑の位置 ドルドーニュ平野の低地に位置する区画

地質 主に粘土砂質土壌

収穫 手積み

醸造 コンクリートタンクでアルコール発酵し、3週間マセラシオンする

熟成 樽で1-2年熟成、内12%新樽

酸度 5.08g/L

PH 3.75

残糖度 0.50g/L