



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.- ボルドー

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 カベルネ・フラン

ティスト：辛口

アルコール度数：12.5%

サーブ温度：17°Cから18°C

容量：750ml

説明

この偉大なワインは、サンテミリオン プルミエ・グラン・クリュ・クラッセのシャトー・ラ・ガフリエールのオーナーであるマレ・ロックフォール家によって考案され造られたワインである。マレ・ロックフォール家は全てのワイン愛好者にこのボルドーワインを知ってもらい、サンテミリオンの素晴らしさを分かち合うことを願っている。

ティスティングノート 深い赤の色合い。フルーティーなノーズは、バニラ、クローブ、ダークチョコレートの含みを表す。口に含むと素晴らしく凝縮しており、タンニンは柔らかく、完璧なバランスが感じられる。

葡萄品種 メルロー、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨン
認証 サスティナブル HVE3

*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

葡萄畠の位置 ボルドー

気候 海洋性気候

地質 土質ローム土壤

収穫 機械収穫

醸造 醸造 温度制御を備えたステンレス製バットでの伝統的な醸造。マセラシオンは約20日間。
熟成 6ヶ月

酸度 2.90g/L

PH 3.67

残糖度 0.20g/L