



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.-リュサック・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：14.0%

サーブ温度：17℃

容量：750ml

説明

テイastingノート 深いルビー色。ブラックベリー、プラム、ほのかなスパイスのアロマが広がる。滑らかで素晴らしいバランスの味わいに満たされ、柔らかいタンニンとオークのタッチを感じる。エレガントで長い余韻のフィニッシュが残る。

合う料理 グリルやローストしたリブアイステーキなどと好相性。

葡萄品種 メルロー 90%、カベルネ・フラン 10%

認証 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。

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 アペラシオン南、サン・テミリオン台地の端

気候 海洋性気候

地質 粘土シルト質土壌

収穫 手摘み

醸造 ステンレスとセメントタンクで、手作業のポンピングオーバーを行いながら発酵

熟成 フレンチオーク樽と桶で熟成

酸度 3.27g/L

PH 3.71

残糖度 0.50g/L