



仕様

地域：フランス / ボルドー / フラン・コート・ド・ボルドー

原産地呼称：フランス / ボルドー / A.O.C.- フラン・コート・ド・ボルドー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：メルロー

ティスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：16°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート ノーズは胡椒、ブルーベリー、ドライスミレを示す。口に含むと、美味しく滑らかで、深い味わいが広がる。

合う料理 フレンチや和食、鉄板焼きなどとも好相性。

葡萄品種 メルロー 100%

*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

葡萄畠の位置 フラン・コート・ド・ボルドー

地質 粘土質土壤

収穫 手摘み

醸造 区画ごとに醸造

熟成 6ヶ月熟成

pH 3.60

残糖度 0.80g/L