



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：カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー カベルネ・フラン

テイスト：辛口

アルコール度数：13.0%

サーブ温度：17℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 深みのあるエレガントな赤色。ノーズはチェリー、ストロベリー、ラズベリーなどのフレッシュな果実を示し、甘いスパイス、バニラ、リコリスの含みを伴い、際立っているメルローの複雑さも感じられる。味わいはしなやかでまろやか、そしてある種のフレッシュさがこのヴィンテージの美味しさを支えている。タンニンは絹のように滑らかで、長い余韻が続く。

合う料理 野菜添えの鴨肉、熟成チーズ、ショコラプラリネなどと好相性。

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

*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 AOPサン・テミリオン

気候 海洋性

収穫 手摘み

醸造 10-18日間マセラシオンし、温度管理しながら桶で発酵

熟成 タンクで熟成

酸度 3.20g/L

PH 3.57

残糖度 2.00g/L未満