# レ・オー・ド・ラ・ガフリエール サン・テミリオン (2021)

9326174

メゾン・ベルトラン・ラヴァッシュ

フランス




## 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

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp