



仕様

地域：フランス / ポルドー / サン・テミリオン

原産地呼称：フランス / ポルドー / A.O.C.- サン・テミリオン

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：メルロー カベルネ・フラン

ティスト：辛口

アルコール度数：13.0%

サーブ温度：14°Cから16°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 紹介する。フレッシュでフルーティーなノーズを示し、ほのかにウッディさが広がる。心地良いアタックを感じ、展開すると引き締まったフルーティーさが口中を満たし、レッドカランツゼリーのニュアンスを伴う。滑らかで幅の広いボディの余韻は長く、この体験をもう一度味わいたくなる魅惑的な一本。

葡萄品種 メルロー 79%、カベルネ・フラン 21%

認証 サステイナブルHVE認証

*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 / 酿造方法

テロワール 主に粘土砂質土壤

葡萄畠の位置 ドルドーニュ平野の低地に位置する区画

地質 主に粘土砂質土壤

収穫 手摘み

醸造 コンクリートタンクでアルコール発酵し、3週間マセラシオンする

熟成 12%新樽、残りは1年-2年使用樽で熟成

酸度 5.51g/L

PH 3.60

残糖度 0.55g/L