



仕様

地域：フランス / ボルドー

原産地呼称：フランス / ボルドー / A.O.C.- ボルドー

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

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 紹介ナルビーカー色。レッドやブラックベリーのアロマが広がる。魅惑的なスパイクを含むテクスチャーに、たっぷりとした果実味やフレッシュさを感じ、素晴らしい溶け込んだオーナーのフィニッシュが続く。

合う料理 赤身/白身肉、じゃがいものグラタン、チーズなどと好相性

葡萄品種 メルロー 73%、カベルネ・ソーヴィニヨン 27%

*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。

畠 / 醸造方法

葡萄畠の位置 ボルドー

気候 海洋性気候

地質 粘土石灰岩質土壤

収穫 機械

醸造 発酵とマロラクティック発酵する

熟成 フレンチオーク樽で12ヶ月熟成

酸度 3.35g/L

PH 3.57

残糖度 0.47g/L

受賞歴

ダキテヌ・ボルドー・ワイン・コンクール ゴールド！