シャトー・アンテイヤン (2022)

9348707

シャトー・アンテイヤン

フランス



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.- オー・メドック

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

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.5%

サーブ温度： 18℃

容量：750ml

説明

オー・メドックの伝統を打ち破る、モダンスタイルのワインをユニークなボトルに詰めて

テイスティングノート 紫がかった深いルビー色。熟した赤果実と黒スグリのアロマを示し、ほのかなスパイスとシーダーが加わる。絹のように滑らかなタンニンを持つミディアムボディで、ミネラルを含む、フレッシュでエレガントなフィニッシュが続く。
合う料理 和牛のタタキなどと好相性
葡萄品種 メルロー 60%、カベルネ・ソーヴィニヨン 40%

畑 / 醸造方法

気候 海洋性気候
地質 砂利粘土質土壌
収穫 機械
醸造 完熟の葡萄を近隣の畑より遅めに収穫する。必要な時にはコールドマセラシオンを行う。丁寧にポンピングオーバーしながら、低い温度のステンレスタンクで発酵する
熟成 タンクで熟成

酸度 3.04g/L
PH 3.50
残糖度 1.10g/L

受賞歴

デキャンター　93ポイント&シルバー！
アンドレアス・ラーソン　92ポイント！
ジェームス・サックリング　91-92ポイント！

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