



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：メルロー

テイスト：辛口

アルコール度数：14.0%

サーブ温度：15℃から18℃

容量：750ml

説明

テイastingノート ブラックチェリー、カシス、リコリスの心地よいアロマを感じる。口に含むとフレッシュなフルーティーさが広がり、エレガントなフィニッシュが長く続く。素晴らしくバランスの取れた一本。

合う料理 鴨のコンフィ、ポテトのソテー、キノコ添えローストチキン、カレーライス、焼き鳥などと好相性

葡萄品種 メルロー 100%

*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

テロワール 粘土石灰岩土壌の傾斜地

気候 温暖な海洋性気候

地質 粘土質と石灰岩質が混ざる土壌

収穫 機械

醸造 厳選した区画の葡萄から造る。自然なアルコール発酵を温度管理したステンレス桶で行う。

酸度 3.19g/L

PH 3.60

残糖度 0.99g/L