



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 カベルネ・フラン

テイスト：辛口

サーブ温度：14.5°C

容量：750ml

説明

テンポ・ダンジェリユスは、シャトー・アンジェリユスが造る、より親しみやすく、若い内から愉しめるワイン。アンジェリユスと同じような深みと複雑さを示し、魅力的で素晴らしいストラクチャーを持ち、魅力的で焦点が定まっている。

サンテミリオンから数キロ離れたサン・マーニュ・ド・カスティヨン、カスティヨン・ラ・パタイユ、サント・コロンプに位置し、粘土石灰質土壌の斜面で栽培する葡萄樹から生み出されている。ボルドーワインの人気を更に高め、アンジェリユスのラインナップを増やす目的で2017年に取得した畑。新設された最新技術を誇るセラーで、シャトー・アンジェリユスのチームが丁寧に造る。ラベルもシャトー・アンジェリユスのラベルの特徴的な鐘を、揺らしているようなデザイン。商品名の「テンポ」を表現している。

テイastingノート 粘土石灰岩質土壌のテロワールを最大限表現するヴィンテージ。生き生きとして芳醇、フレッシュなメルローを表し、赤果実と花の含みを伴う。背景に感じるカベルネ・フランは、繊細なスパイスと黒果実を引き出し、シルクのように滑らかなタンニンを昇華させている。

葡萄品種 メルロー90%、カベルネ・フラン10%

畑 / 醸造方法

醸造・熟成 温度管理したステンレスタンクで醸造する。8°Cでコールドマセラシオンし、28°Cで発酵。ボルドーの伝統的な手法で熟成を行う。

受賞歴

マルクス・デル・モネゴ 92ポイント！

ジェームス・サックリング 91ポイント！