夏カタログ106 フランス 赤ワイン 1本

8221061

ピーロート&シシェル

フランス

仕様

地域： フランス / 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

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.0%

サーブ温度： 19℃

容量：750ml

説明

【商品情報】
・こちらの商品をお買い上げの場合、別途送料は発生致しません。
・クール便配送のため、宅配ボックスはご利用いただけません。
・ギフト用の商品のため、化粧箱に梱包されております。
・熨斗対応可能商品です。
ご利用を希望される場合、ご注文時コメント欄に熨斗をご希望の旨と「結び・上部表書き内容・下部のお名入れ内容」の3つをご入力ください。無地熨斗の場合は、結びをご指定のうえ「無地熨斗」とご記載ください。
※熨斗をご希望の場合、作成作業のため最短日出荷はお承り致しかねます。
必ず最短日から+1日後より配送指定日をご選択ください。
もし最短日を選択された場合は、指定日翌日の配送となります。ご了承ください。

ピー・エス ボルドー ルージュ (2020) 1本
シシェルは、ボルドーで幅広くワインビジネスを展開し、シャトー・パルメの所有者の一人としても知られています。ピーロートは17世紀創業の老舗ワインメーカーです。この2つの歴史的なメゾンが協力して魅力的なワインが誕生。ガロンヌ川の砂利の台地の葡萄畑は、ジロンド河口の低い段丘を見下ろし、水捌けがよく、凝縮感のある上質なワインを産出します。ルージュは、メルローとカベルネをブレンドした、ボルドーの魅力あふれる果実味豊かなワイン。
テイスティングノート 美しく深みのある鮮やかなガーネット色。表情豊かなノーズは、完熟したブラックベリー果実とスミレの芳香を示す。たっぷりとしたビロードのような口当たりに、シルキーなタンニンが加わり、上質な余韻が続く。すぐに愉しめる、また2-3年の熟成により、洗練されたエレガントさが更に展開する。
合う料理 アペリティフとして、また赤身肉のグリルなどと好相性。
葡萄品種 60% メルロー、40% カベルネ・ソーヴィニヨン

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