夏カタログ111 フランス 赤ワイン 1本

8221111

エドモン・ド・ロートシルト・ワインズ

フランス

仕様

地域： フランス / ボルドー / リストラック・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

【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。

シャトー・クラーク (2018) 1本
テイスティングノート 美しい深紅色と紫の縁。ノーズは鮮やかで精度が高く、熟した野生のベリーのすっきりとしたアロマを伴い、フレッシュで魅惑的なシーダーの芳香と混ざり合う。エアレーションすると、ほのかなウッディさとバニラの含みが加わり、素晴らしく複雑なブーケをさらに引き立てる。フルボディのアタックはリッチで、クリーンな酸味とのバランスは完璧で、とても優雅。存在感のあるタンニンを持ち、完全に熟したビロードのように滑らかな後味へと導かれる。15年は熟成に耐えうる、高い熟成ポテンシャルを有する。
合う料理 グリルした肉、ソースのかかった肉料理、チーズの盛り合わせなどと好相性
葡萄品種 70% メルロー、30% カベルネ・ソーヴィニヨン

畑 / 醸造方法

土壌 石灰岩と粘土質土壌
平均樹齢 30年
密度 7,000樹/ha
栽培 ダブルグイヨ方式
収穫 選果しながら手積み収穫し、セラーで除梗前に再度選果を行う
収穫時期 9月20-10月9日
醸造 オークとステンレスタンクでコールドマセラシオンと発酵を行う。温度管理は自動。
熟成 100%樽で16ヵ月熟成（2/3新樽、1/3 2年目使用樽）

受賞歴

デキャンター　94ポイント！
ワイン・エンスージアスト　93ポイント！
ジェームス・サックリング　92ポイント！
ヴィノス　92ポイント！
サクラアワード2024　ダブルゴールド/ダイモンド・トロフィー！
フォーブス(US)　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