



仕様

地域：フランス / ボルドー / フラン・コート・ドゥ・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%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 深みのある鮮やかな色。ノーズは赤と黒色の果物がミックスした甘い香りを表現し、バニラの含みを伴う。風味は魅力的な口当たりを示し、タンニンの骨格はヴェルヴェットのように滑らかで柔らかく、非常にエレガントでフィネスを感じるワインに仕上がっている。このヴィンテージは2008と同じく、官能的でフルボディのスタイル。

合う料理 豆腐、白肉料理、気分に合わせてどんな料理とも好相性

葡萄品種 100% メルロー

希望小売価格 ¥6,490 (税込)

畑 / 醸造方法

醸造 粘土土壌、伝統的な時間をかけた醸造法

受賞歴

ベタンヌ&ドゥソーヴの“スーパーボルドー”に選出！

ロバート・パーカー 87-89 ポイント！