



仕様

地域：フランス / ボルドー / ペサック・レオニャン

原産地呼称：フランス / ボルドー / A.O.C.- ペサック・レオニャン

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 カベルネ・フラン プティ・ヴェルド マルベック

テイスト：辛口

容量：750ml

説明

ボルドーの玄関口、ペサック・レオニャンのアペラシオンの中心に位置するグラブ格付けシャトー・オー・バイイは4世紀以上に渡り30ヘクタールの葡萄畑一区画の真ん中に在ります。そのユニークな地形、気候、多様な土壌は驚くべき一貫した良質な葡萄生産を促します。アペラシオンの最も高い丘にあり、シャトーは砂利、砂、粘土や海洋生物の化石から成る多様な土壌や下層土から恩恵を受けています。葡萄畑の中心に、様々な葡萄品種の樹齢100年の区画があります。カベルネ・ソーヴィニヨンやメルローを主体にカベルネ・フラン、マルベック、プティ・ヴェルドやカルメネールとブレンドされます。この”古樹”のブレンドはファイナルブレンドの約20%を示し、フィネスと深さを確保します。

繊細で調和の取れたスタイル、フィネスと一貫性のあるしなやかなストラクチャーと豊かな香りの柔らかなタンニンを持つ、ピュア エレガンスなワイン。

畑 / 醸造方法

低収穫量、厳格な選果や高度技術を持ち合わせた機械により一定の品質を獲得しています。葡萄畑は耕作、除草剤を使用せず栽培され、手摘み収穫が行われます。温度管理された桶で区画毎に発酵され、3週間バトナージュを行い、16ヵ月間樽で熟成を行います。