



仕様

地域：フランス / ボルドー / サン・ジュリアン

原産地呼称：フランス / ボルドー / A.O.C.-サン・ジュリアン

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

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13%

サーブ温度：17℃

容量：750ml

説明

1855年第4級に格付けされたシャトー・サンピエールのセカンドワイン。エステートは17世紀に造られ、その後ばらばらになったものの、所有者だったアンリ・マルタン氏が1982年に再び一つにまとめた。

近年評価が高まってきているワイン。

合う料理 あらゆる定番肉料理、仔牛、ポーク、ビーフ、ラム、鴨、ローストチキン、ロースト/蒸し煮/煮込み/グリル料理と最適。アジア料理、まぐろのような深い味わいの魚料理、マッシュルーム、パスタ、チーズとも好相性。

葡萄品種 60% カベルネ・ソーヴィニヨン、22% メルロー、18% カベルネ・フラン

畑 / 醸造方法

収穫 手摘みで収穫。

醸造 温度管理されたステンレス・スチールの大桶で発酵。樽で12ヶ月熟成、毎年30%を入れ替える

酸度 5.3

PH 3.65