ピー・エス・ボルドー ルージュ (2017)

9237819

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

原産地呼称： フランス / ボルドー / A.O.C.- 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： 室温

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

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 若々しい紫の色合いをもつ黒いルビー色。 熟したフルーティーな香りとカラント、ほのかな花のアクセントを合わせ持つ。新鮮な果物の風味ときれいなバランスの取れた酸味、調和したタンニンに続くしっかりとしたフィニッシュとなる。

相性の良い料理 炭火焼のお肉やバーベキューステーキととても良く合う。またローストチキン、鶏肉、ラムチョップのグリル、チーズとも好相性。
葡萄品種 メルロー60%、カベルネ・ソーヴィニヨン40%

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