



仕様

地域：フランス / ボルドー / フラン・コート・ドゥ・ボルドー

原産地呼称：フランス / A.O.C.

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：メルロー

テイスト：辛口

サーブ温度：16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ダークベリーとチョコレートを含み、ほのかなスパイスを示すきれいでしっかりした赤。素敵な豊かさや強さを持つミディアムからフルボディ、歯ごたえのあるタンニン。長い余韻の後味はアペラシオンとヴィンテージを表す。06/04/2018 - ジェームス・サックリング

合う料理 あらゆる種類の定番の肉料理、仔牛肉、豚肉、牛肉、ラム、鴨肉、ジビエ、ローストチキン、ロースト、蒸し煮、グリル料理に最適。アジア料理、マグロ、キノコ、パスタなどの豊富な魚料理のコースとも好相性。

畑 / 醸造方法

土壌 粘土質土壌

醸造 ステンレススティールタンクにて発酵。フレンチ・オーク樽で各キュヴェの特徴を引き出すため、別々に熟成を行い、ブレンドは12ヵ月後。

熟成 12ヵ月フレンチ・オーク樽で行う。（前年の樽使用）

酸度 2.99

PH 3.67

残糖度 0.4

受賞歴

ワイン・スペクテーター 90 ポイント!