



仕様

地域：フランス / ボルドー / ラランド・ド・ポムロール

原産地呼称：フランス / ボルドー / A.O.C.- ラランド・ド・ポムロール

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：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℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート シャトー・レ・オー・コンセイヤンは、自然なエレガンス、なめらかなタンニンのタッチ、主要品種として特にメルローの使用比率が高い点以外にも、ポムロールとの共通項があります。シャトー・ボナルグの醸造所で毎年醸造・熟成が行われているのです。

合う料理 チーズ、赤肉料理と好相性。

葡萄品種 メルロー90%、カベルネ・フラン10%

畑 / 醸造方法

粘土、ローム質土壌