シャトー・レオヴィル・ポワフェレ　フランソワ・L・ヴィトン特別ラベル (2015)

9259086

フランソワ・L・ヴィトン コレクション

フランス

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 / グラン・クリュ クラッセ

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

容量：750ml

説明

スペシャルBOX入り

オンラインショップ限定販売品

「このボトルは、私のお気に入りの偉大なボルドーワインのひとつです。ワイナリーのオーナーに、芸術と職人技の究極を表現するような、また人々と分かち合える美味しい招待状として、オーダーメイドのワインを造っていただけるようお願いしました。」by フランソワ・L・ヴィトン (FLV)

シャトー・レオヴィル・ポワフェレ
（サン・ジュリアン　グラン・クリュ・クラッセ）
1855年にグラン・クリュ第2級に格付けされたシャトー・レオヴィル・ポワフェレは、有名なメドック地区の中心部に位置しています。サン・ジュリアンのアペラシオンを見事に現しており、エレガントな複雑味は、とても華麗で、豪華。

テイスティングノート ≪2015 キュヴェ・プリヴェ・デュ・シャトー・レオヴィル・ポワフェレ≫は、中程度のガーネット・パープル色。ノーズは濃い果実、土、オリーブと風味の良さを示す。芳醇な熟した果実、落ち着いた優美さと、サン・ジュリアンの、やや控えめな後味を持つ。重さはなく、たっぷりとした凝縮感により、近代的なワイン造りの、印象的な逸品となっている。

葡萄品種　**カベルネ・ソーヴィニヨン 60%、メルロー 30%、プティ・ヴェルド 8%、カベルネ・フラン 2%**

畑 / 醸造方法

土壌　ガロンヌ砂利土壌
区画　95ヘクタール
ブドウ樹　摘芽、早期の葉の除去、間引き、手摘み収穫、選果、除梗、ブドウの破砕を行う。
ワインメイキング　桶を使い伝統的な手法を用いる。温度管理しながら、区画ごと、ブドウ品種ごとの醸造を行う。
熟成　オーク樽で16ヶ月熟成、内2/3新樽。

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