



仕様

地域：フランス / ボルドー / オー・メドック

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：18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート

黒果実の香りを示し、風味はほのかなジャムのような濃いプラムの含みを持つ。まるやかで熟した、たっぷりとした美味なワイン。(Le Point 2018年5月コメント引用)

相性の良い料理 赤肉、ハードチーズと好相性

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

畑 / 醸造方法

粘土-石灰岩の下層土を覆う砂利と粘土質土壌。

温度管理されたステンレス・スチールの大桶と、一列になったコンクリートの大桶で伝統的方法で30日間発酵させる。

パンプオーバー、ラッキング、リターンを行う。

大桶でマロラクティック発酵を行う。

6ヵ月ごとにラッキングしながら、フレンチオークの新樽100%で12ヵ月熟成させる。

受賞歴

ル・ポアン 14/20ポイント！