



仕様

地域：フランス / ボルドー / ポムロール

原産地呼称：フランス / ボルドー / A.O.C.- 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

容量：750ml

説明

テイスティングノート この早熟なテロワールでのメルローは寛大、ワインに豊かな表情を与える。熟したブドウは、絹のようなピロードのテクスチャーと驚くほど芳醇な強い香りを示す。ボナルグは若い（26歳）内は魅力的、また数年の熟成（7-15年）後は濃厚さを失うことなく、より洗練される。

合う料理 赤肉、チーズと好相性

葡萄品種 95% メルロー、5% カベルネ・フラン

畑 / 醸造方法

気候 海洋性気候

土壌 砂利質砂質土壌

収穫 手で選果し収穫後、密度計機械で選別を行う

醸造 プロットごとの作業、手でポンピングオーバーし、樽でマロラクティック発酵を行う。

熟成 フレンチ・オーク樽で18ヵ月熟成。新樽率：50%新樽（50%2回目の樽）

酸度 3.1g/l

PH 3.71

残糖 2.2g/l