



仕様

地域：フランス / フランス南西地方

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：メルロー タナ カベルネ・フラン

テイスト：中辛口

アルコール度数(%)：13.5%

サーブ温度：10℃

容量：750ml

説明

テイastingノート 美しく濃いブラックチェリー色。ブラックベリーとカシスが支配する赤い果実の複雑な香りに、胡椒とリコリスのニュアンスが際立っている。口に含むと、軽やかで、すばらしいバランスを持ち、芳醇で濃厚な滑らかなタンニンが心地よい。パワフルで芳醇である。

合う料理 昼食の食前酒として。新鮮なイチジク、ブルー・ドーヴェルニュや赤果実のデザート、莓ミルフィーユや赤果実のクーリソース添えのチョコレートデザートなどと好相性。

葡萄品種 メルロー、カベルネ・フラン、タナ

畑 / 醸造方法

気候 温暖な気候

土壌 石灰岩と深い粘土層

醸造 葡萄畑は機械により作業され、除草剤は使用しない。約15日間マセラシオンを行い、15℃のスティールタンクで発酵を行う。

酸度 0.333g/100ml

PH 3.44

残糖 2g/100ml