



仕様

地域： ボルドー / マルゴー

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

テイスト： 辛口

アルコール度数(%)：

説明

テイスティングノート 濃い赤色。心地よいスパイスやブラックカラントの含みが際立つ。驚くべき濃縮度をミッドパレットで示す。風味は生き生きとし、フルーティーなアロマに豊かなタンニンの組成を呈す。余韻の長い後味が続く。

葡萄品種 メルロー50%、カベルネ・ソーヴィニヨン50%

畑 / 醸造方法

土壌 砂利質の丘の頂上（カベルネ・ソーヴィニヨンやプティヴェルド）、粘土質砂利の土壌（メルローやカベルネ・ソーヴィニヨン）、粘土質石灰岩土壌（メルロー）

葡萄栽培面積 112 ha

葡萄栽培 摘葉、摘房を行う

醸造 温度管理されたステンレススティールタンクや木桶で醸造を行う。区画や品種を選別する。

熟成 100%新オーク樽で16ヵ月間熟成を行う。