



仕様

地域：フランス / ボルドー / オー・メドック

原産地呼称：フランス / ボルドー / メドック格付け第5級

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 プティ・ヴェルド

テイスト：辛口

容量：750ml

説明

ツグミが歌う古城で造られるオーメドックのグラン・クリュ・クラッセ
カントメルルのテロワールは、最高評価を得ているものの一つである。テロワールとそのアペラシオンを代表する極めて典型的なワイン。

テイスティングノート 深い色合い、控えめで持続性のあるアロマを持ち、長期熟成の高いポテンシャルを示す、素晴らしいワイン。まだ若く、味わいのポテンシャルを完全に発揮するには道半ばであり、熟成を必要とするワインの標準的な年数である、更に2年程は必要。

しかし、若いワインを好む人にとっては、すぐにも楽しめるワイン。注意深くデキャンターージュすると、心地よいブラックベリーのアロマが現れる。長い後味は、リッチで程よく凝縮し、しっかりとした骨格を持つ。熟しすぎず、丁度良いメルローとカベルネが一体になっており、若々しさと新鮮味を現す。明らかに感じる味わいはとても長く、アロマの複雑さを全体的な厳格さの中で前面に感じる。偉大なワインへと熟成するだろうが、忍耐が必要。

葡萄品種 71% カベルネ・ソーヴィニヨン、25% メルロー、4% プティ・ヴェルド

畑 / 醸造方法

醸造と熟成 完全に除梗し、压榨する前に、手で選果を行う。26-28℃で、6-8日間発酵し、28-30日間マセラシオンを行う。12ヶ月フレンチ・オーク樽（ミディアム・トースト）で熟成、内40%新樽。ほんの少しの過後、瓶詰する。