9282187



仕様

地域: フランス / ボルドー / ピュイスガン・サン・テミリオン

原産地呼称: フランス / ボルドー / A.O.C.- ピュイスガン・サンテミリオン

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

アルコール度数(%): 14.2%

サーブ温度: 18℃ 容量: 750ml

説明

テイスティングノート 透明な紫色。素晴らしくフレッシュなノーズは、黒果実の含みを表す。ほのかなシーダーがモレロチェリーのアロマと混ざり合う。エレガントな味わいに肉厚なアタックから見事な風味が広がる。洗練されたビロードのように滑らかなタンニンが、すっきりした黒果実を連想させる。全体的に控えめな木とほのかなリコリスが強調されていて、余韻の長い後味が続く。フレッシュな味わいがとても心地よい、また10年以上の高い熟成のポテンシャルを持つ。

合う料理 前菜、白または赤肉(仔牛のロールや牛肉)のグリルやソース添え、上質なチーズと完璧に合う。

葡萄品種80%メルロー、20%カベルネ・フラン

希望小売価格¥6.050(税込)

畑/醸造方法

テロワール 石灰岩と粘土質土壌

畑シャト一近くの区画(主体:メルロー、その他:カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨン)

気候 海洋性と温暖な微気候

土壌 石灰岩と粘土質土壌

収穫 機械

醸造 コールドマセラシオン後、温度管理できるオークとステンレス桶で発酵後、マセラシオンとマロラクティック発酵を行う。

熟成 30%新樽、30%古樽、残りは桶で14ヶ月熟成

受賞歴

サクラアワード2020 ゴールド・メダル!ジェームス・サックリング 92 ポイント!