



## 仕様

地域： ボルドー / 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%

## 説明

**テイasting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。洗練されたピ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

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 石灰岩と粘土質土壌

**畑** シャトー近くの区画（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！