



仕様

地域： フランス / ボルドー / サンテミリオン

原産地呼称： フランス / ボルドー / サンテミリオン グラン・クリュ クラッセ

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%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量： 750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

スペシャルBOX入り

>

テイスティングノート 赤色。クルミ、チョコレート、プラムの特徴を示す。フルボディ、噛み応えのあるタンニンに、フレッシュな後味が続く。

合う料理 肉料理（ポーク、リブ、チキン、ジビエ）、リゾット、チーズなどと好相性

葡萄品種 90%メルロー、10%カベルネ・フラン

畑 / 醸造方法

テロワール 粘土と石灰岩質土壌

葡萄畑の位置 サンテミリオン

地質 丘の中腹の粘土石灰岩質土壌と沿岸の珪質土壌

収穫 9月下旬から10月初旬

醸造 温度管理とポンピングオーバーを行いながら、区画ごとに桶で醸造

熟成 フレンチオーク桶で12ヵ月熟成

酸度 4.88g/L

PH 3.68

残糖度 2.20g/L