



仕様

地域：フランス / ボルドー

原産地呼称：フランス / A.O.C.

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(%)：14.5%

サーブ温度：16℃から17℃

容量：750ml

説明

テイastingノート 鮮やかに反射するダークレッド。ノーズはプラム、チェリープラムを含み、イチゴやラズベリーの赤果実の含みへと続く。絹のような滑らかなアタックに続いて、新鮮でピロロドのようなタンニンの骨格が表れ、クラシックな新鮮味を示す。すばらしく長い後味。

合う料理 赤肉、ラム、鴨のコンフィ、リヴァロなどのチーズと好相性。

葡萄品種 70%メルロー、30% カベルネフラン

希望小売価格 ¥5,500 (税込)

畑 / 醸造方法

気候 温暖な気候

土壌 粘土と石灰質土壌

収穫 手摘み収穫

醸造 ステンレス・スティール桶で醸造

熟成 12ヵ月樽熟成

酸度 3.08g/l

PH 3.58

残糖 0.05g/l

受賞歴

ジェームス・サックリング 91-92 ポイント！ジャンシス・ロビンソン 16 ポイント！デキャンター 90 ポイント！