



仕様

地域：フランス / ボルドー / サンテミリオン

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：メルロー

テイスト：辛口

アルコール度数(%): 13.4%

サーブ温度：17℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 湿った土、ダークフルーツ、ほのかにタールを含む複雑なアロマ。クリーンで果実味が前面に出ていて、柔らかいタンニン、きれいな後味へと続き、ハーブも示す。

合う料理 ビーフ、ポーク、仔牛、チーズと好相性。

葡萄品種 100% メルロー

畑 / 醸造方法

テロワール 粘土ローム質土壌

気候：海洋性気候

収穫 手摘み収穫

醸造 区画ごとに手作業でポンピングオーバーし、1ヶ月マセラシオンを行う。温度管理されたステンレス・スティールタンクで発酵する。

熟成 15ヵ月フレンチ・オーク樽で熟成、内1/3新樽、1/3は1年目の樽、1/3は2年目の樽

酸度 3.19g/l

PH 3.66

残糖 0.6g/l