



## 仕様

地域：フランス / ボルドー

原産地呼称：フランス / ボルドー / A.O.C.- ボルドー

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：15℃から18℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 深いルビー色。際立ったフレッシュな赤果実と煮詰めたブラックベリーのアロマを示す。ミディアムからフルボディー、柔らかくエレガントなタンニンを伴う。素晴らしいストラクチャーを感じ、長い余韻の後味が続く。

**合う料理** 鴨のコンフィ、ポテトのソテー、キノコ添えローストチキン、カレーライス、焼き鳥などと好相性

**葡萄品種** 85% メルロー、14% カベルネ・フラン、1% マルベック

\*上記ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があれば自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 粘土石灰岩土壌の傾斜地

**気候** 温暖で海洋性気候

**地質** 粘土石灰岩土壌の傾斜地

**収穫** 機械

**醸造** 厳選した区画の葡萄から造る。自然なアルコール発酵を温度管理したステンレス桶で行う。

**酸度** 5.46g/L

**PH** 3.51g/L

**残糖度** 2.00g/L

## 受賞歴

ワイン・エンスージアスト 88ポイント！