



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・シュペリユール

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13%

サーブ温度：15℃から17℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 中位に凝縮した粘土の色合いは、熟成の証。プルーンやタバコの心地よいノーズを示し、濃すぎない味わい（ヴィンテージの影響）は、クリーン、エレガントで、フレッシュさを感じる。古酒、プルーン、タバコ、スパイス、なめし革のアロマに、軽いタンニンがまだ残る。全体的に飲みやすく、心地よい。年数を感じさせないオールドヴィンテージワイン。

合う料理 グリルした鴨や豚、チーズと好相性

葡萄品種 メルロー 80%、カベルネ・ソーヴィニヨン 20%

畑 / 醸造方法

テロワール ボルドー

葡萄畑の位置 ボルドー右岸、ジロンド川近く

気候 海洋性の影響を受ける温暖な気候

地質 粘土質石灰岩土壌

収穫 機械

醸造 伝統的なボルドー赤ワインの醸造法。短いマセラシオンにより、抽出しすぎず、フレッシュな果実のエレガンスとアロマを保持する。オーク板といっしょにステンレスタンクで熟成。

熟成 オーク板といっしょに8カ月熟成

酸度 3.20g/L

PH 3.5g/L

残糖度 < 1gr/L