シャトー・アーク・サンピエール (2016)

9299520

フランス

仕様

地域： フランス / ボルドー / グラーヴ

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： 13.5%

サーブ温度： 14℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート まっすぐなノーズは、熟した赤と黒果実を示す。美しく芳醇、噛み応えのあるタンニンを持ち、見事な余韻の後味が続く。
合う料理 赤肉
葡萄品種 70%メルロー、30%カベルネ・ソーヴィニヨン
サスティナブル認証 HVE3

畑 / 醸造方法

テロワール 砂質と砂利質
葡萄畑の位置 グラーヴ
気候 海洋性
地質 砂質と砂利質土壌
収穫 手摘み
醸造 すべての作業は手作業で行い、徹底的かつ正確に収穫する。葡萄の酸化や破砕を防ぐため、醸造も手作業で丁寧に行い、高品質ワインを生み出している。赤ワインの多くはフレンチオーク樽で熟成し、内1/3は新樽を使う。
熟成 フレンチオーク樽で12ヵ月熟成

酸度 3.10g/L
PH 7.00
残糖度 1.00g/L

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp