



## 仕様

地域： フランス / ボルドー

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(%)： 15%

サーブ温度： 17℃から18℃

容量： 750ml

## 説明

**テイスティングノート** フレッシュさに溢れ、まろやかな口当たりと繊細なオークを伴う。柔らかく滑らかなタンニンを持ち、飲みやすい。特徴的な風味は、濃く力強いダークフルーツなどの層と、深みのあるスパイシーな含みを示す。最初の風味は繊細で、果実の深みとともに豊かさが増していく。後味は長く、オークも感じる。

ヴィンテージの良好な気象条件は、素晴らしい凝縮感を生み出し、特にリッチなメルローを表している。果実の深みとアロマの凝縮感が素晴らしいバランスを表現し、クラシックなエレガンスを保つ。軽くてフルーティー、右岸の特徴である滑らかなタンニンのおかげで、若いうちから楽しめる。10年から15年の熟成も可能。

**葡萄品種** 100% メルロー

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 砂質粘土質土壌

**葡萄畑の位置** アルティーグ・ド・リュサック

**気候** 温暖な海洋性気候

**地質** 砂鉄が豊富な粘土質

**収穫** 選果しながら収穫

**醸造** 26-28℃でステンレスタンクでアルコール発酵する

**熟成** フレンチオーク樽で15ヵ月熟成