



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： カベルネ・ソーヴィニヨン 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%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量： 750ml

説明

テイスティングノート 濃厚なガーネット色。魅惑的なノーズは、赤と黒果実（チェリーとモレロチェリー）のアロマを放ち、繊細な樽香と交じり合う。最初は果実味豊かで芳醇、たっぷりとした、素晴らしいフレッシュで肉厚な味わいを持つ。深みのある、見事に凝縮したストラクチャーは、滑らかなタンニンが支える。素晴らしいバランスと豊かな風味に、印象的な後味が長く続く。力強いボルドーのお手本のような逸品。byドゥルトCEO、パトリック・ジェスティン。

合う料理 赤肉、白肉の料理（アントルコート・ボルドレーズ、ミニットステーキ、タルタルステーキ、ラム、マトン、鴨の胸肉）、じゃがいものグラタン、 チーズなどと好相性。

葡萄品種 メルロー 63%、カベルネ・ソーヴィニヨン 30%、カベルネ・フラン 7%

畑 / 醸造方法

テロワール/地質 多様で豊かな土壌。石の多い、石灰質粘土土壌。

醸造 新しいフレンチオーク樽で12ヵ月熟成