シャトー・クラーク (2018)

9317975

エドモン・ド・ロートシルト・ワインズ

フランス

仕様

地域： フランス / ボルドー / リストラック・メドック

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： 14.5%

サーブ温度： 18℃

容量：750ml

説明

濃厚で複雑なメドックのテロワールを最高の状態で表現

テイスティングノート 美しい深紅色と紫の縁。ノーズは鮮やかで精度が高く、熟した野生のベリーのすっきりとしたアロマを伴い、フレッシュで魅惑的なシーダーの芳香と混ざり合う。エアレーションすると、ほのかなウッディさとバニラの含みが加わり、素晴らしく複雑なブーケをさらに引き立てる。フルボディのアタックはリッチで、クリーンな酸味とのバランスは完璧で、とても優雅。存在感のあるタンニンを持ち、完全に熟したビロードのように滑らかな後味へと導かれる。15年は熟成に耐えうる、高い熟成ポテンシャルを有する。
合う料理 グリルした肉、ソースのかかった肉料理、チーズの盛り合わせなどと好相性
葡萄品種 70% メルロー、30% カベルネ・ソーヴィニヨン

***本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は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

土壌 石灰岩と粘土質土壌
平均樹齢 30年
密度 7,000樹/ha
栽培 ダブルグイヨ方式
収穫 選果しながら手積み収穫し、セラーで除梗前に再度選果を行う
収穫時期 9月20-10月9日
醸造 オークとステンレスタンクでコールドマセラシオンと発酵を行う。温度管理は自動。
熟成 100%樽で16ヵ月熟成（2/3新樽、1/3 2年目使用樽）

受賞歴

デキャンター　94ポイント！
ワイン・エンスージアスト　93ポイント！
ジェームス・サックリング　92ポイント！
ヴィノス　92ポイント！
サクラアワード2024　ダブルゴールド/ダイモンド・トロフィー！
フォーブス(US)　92ポイント！

後続2019ヴィンテージ
サクラアワード2025　ダブルゴールド、鉄板焼きに合うワイン賞！

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