シャトー・ラ・ガフリエールフランソワ・L・ヴィトン コレクション特別ラベル (2016)

9320920

フランソワ・L・ヴィトン コレクション

フランス

仕様

地域： フランス / ボルドー / サン・テミリオン

原産地呼称： フランス / ボルドー / サン・テミリオン グラン・クリュ クラッセ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： メルロー カベルネ・フラン

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.0%

サーブ温度： 13℃から15℃

容量：750ml

説明

スペシャルBOX入り

テイスティングノート テロワールと起源を見事に表現している逸品。生き生きとしていてフルーティー、ほのかなブラックベリーを伴い、背景にミネラルのニュアンスを感じる。ミディアムからフルボディ、引き締まった味わいは、素晴らしく美味しい。
合う料理 肉、パスタ、麺類、チーズ、バーベキュー料理などと好相性
葡萄品種 85% メルロー、15% カベルネ・フラン

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、価格が同様で在庫があれば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

テロワール 粘土と石灰岩質土壌
葡萄畑の位置 サンテミリオン
地質 丘の中腹の粘土石灰岩質土壌と沿岸の珪質土壌
収穫 9月下旬から10月初旬
醸造 温度管理とポンピングオーバーを行いながら、区画ごとに桶で醸造
熟成 フレンチオークの大樽で12ヵ月熟成
酸度 3.51g/L
PH 3.46
残糖度 0.65g/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