# 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)

フランソワ・L・ヴィトン コレ クション フランス

9320920



### 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% 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