



仕様

地域：フランス / ボルドー / ラランド・ド・ポムロール

原産地呼称：フランス / ボルドー / A.O.C.- ラランド・ド・ポムロール

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(%)：13.6%

サーブ温度：17℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート シャトー・レ・オー・コンセイヤンは、自然なエレガンス、なめらかなタンニンのタッチ、主要品種として特にメルローの使用比率が高い点以外にも、ポムロールとの共通項があります。シャトー・ボナルグの醸造所で毎年醸造・熟成が行われています。

各誌の評価

「肉厚で濃厚！」ロバート・パーカー

「個性的な見事な一本」ニール・マーティン、ザ・ワイン・ジャーナル

「毎回美味しい」ギド・アシェット

「濃厚で熟している！」ワイン・スペクテーター

「ラランド・ド・ポムロールで最も滑らかなタンニンを持つ逸品」ベタンヌ&ドゥソーヴ

合う料理 チーズ、赤肉料理と好相性。

葡萄品種 90%メルロー、10%カベルネ・フラン

*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

地質 砂質粘土と砂利が混ざる

収穫 手摘み

醸造 区画ごとに、手作業でポンピングオーバーやパンチングダウンを行いながら約1ヵ月発酵

熟成 フレンチオーク樽で15ヵ月熟成、内1/3新樽、1/3 1回使用樽、1/3 2回使用樽

酸度 3.47g/L

PH 3.72

残糖度 0.90g/L