レ・トゥーレル・ド・ロングヴィル (2018)

9333980

シャトー・ピション・バロン

フランス

仕様

地域： フランス / ボルドー / ポイヤック

原産地呼称： フランス / ボルドー / A.O.C.- ポイヤック

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 カベルネ・フラン プティ・ヴェルド

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.5%

サーブ温度： 18℃

容量：750ml

説明

シャトーを飾る小さな塔をとって名づけられたトゥーレル・ド・ロングヴィルは、エステートの魅力を体現している。サンタンヌの区画から主に収穫された葡萄を使用しブレンドしている。この地の大部分はメルローが栽培されており、特別な個性を与える。魅力的で、官能的なワインは、五感を喜ばせる。ピション・バロンの精神への案内。若い時にも楽しめるが、15年以上のセラー熟成も可能。

テイスティングノート 濃いルビー色。ノーズは赤果実、ブラックチェリー、まろやかなスパイスを示す。タンニンはフレッシュで調和が取れていて、素晴らしくバランスの取れた味わいは、エレガントで力強い。
葡萄品種 66% メルロー、20% カベルネ・ソーヴィニヨン、8% カベルネ・フラン、6% プティ・ヴェルド

***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

醸造 ワイナリーが目指すスタイルを得るために、温度は10℃未満に保ち、抽出していく。続いて25-29℃でアルコール発酵し、各品種と各テロワールに適した段階的な抽出を実現。マセラシオンは18-23日間続いた。
熟成 樽で12ヵ月熟成、内30%新樽、70%1回使用樽

酸度 3.29g/L
PH 3.76
残糖度 0.47g/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