シャトー・デュ・クールラ キュヴェ JB (2018)

ドメーヌ・ブーロット・オーディ

フランス

9336934

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 / A.O.C.- リュサック・サン・テミリオン

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： メルロー

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.0%

サーブ温度： 17℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 深いルビー色。熟したレッドベリー、プラム、トーストしたオークのアロマが広がる。口当たりはまろやかで、しっかりとしたストラクチャーを持ち、柔らかいタンニンとバランスの取れたフレッシュさを伴う。滑らかなフィニッシュは、チェリーとほのかな土の余韻が長く残る。
合う料理 きのこ添え仔牛煮込みなどと好相性
葡萄品種 メルロー

***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

葡萄畑の位置 リュサック
気候 海洋性気候
地質 粘土シルト質土壌
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しながら約1ヵ月マセラシオンする
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（1-2回澱引き）

酸度 3.22g/L
PH 3.71
残糖度 0.5g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング　92ポイント！
デキャンター　92ポイント！
ワイン・アドヴォケイト　90ポイント！
イヴ・ベック　92ポイント！
ジェブ・ダナック　91ポイント！

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