シャトー・オスタンス・ピカン キュヴェ・デクセプション・リュクリュス (2018)

シャトー・オスタンス・ピカン

フランス

9341926

仕様

地域： フランス / ボルドー

原産地呼称： フランス / ボルドー / A.O.C. サント・フォワ・コート・ド・ボルドー

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： 15.0%

サーブ温度： 16℃から17℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 濃い赤色。ノーズはスパイス、リコリス、黒スグリの含みが広がる。柔らかく濃厚、引き締まって濃厚なタンニンのストラクチャーを持ち、ダークチョコレートを感じる。力強いフィニッシュはミネラルのフレッシュさを伴う。
合う料理 赤身肉やお好みの食事、セミドライチーズなどと好相性。
葡萄品種 80% メルロー、20% 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

葡萄畑の位置 レ・レーヴ・エ・トゥメラーグ
気候 温暖
地質 粘土石灰岩質土壌
収穫 手積み
醸造 6,500L木桶で醸造し、樽でマロラクティック発酵する
熟成 樽で12-15ヵ月熟成

酸度 3.12g/L
PH 3.72
残糖度 0.80g/L

受賞歴

テレ・ド・ヴァン　95ポイント！
ラ・ルヴュ・デュ・ヴァン・ド・フランス　15.5-16.5/20ポイント！
ジェームス・サックリング　90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