

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.- ボルドー

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(%)：13.5%

サーブ温度：17℃

容量：750ml

説明

本セットはドメヌ・ヴィルジニー・テヌヴァンの各ヴィンテージが1本ずつ入った6本セットです。

日本で販売されるシャトー・ヴァランドローのシンデレラワインのオーナーのテヌヴァンは、世界中のワイン愛好家にリーズナブルなワインを造りたかった。このワインはテヌヴァンのレンジで最も手頃な銘柄。剪定から瓶詰め、保存まで非常に丁寧な作業で仕上げたワイン。

2011年

葡萄品種：メルロー 100%

2012年

テイスティングノート：ルビー色。ブラックカラントの含みを持つ力強いノーズが立ち上る。ミディアムボディ、フルーティでまろやかであり、肉付きのよい味わい。

合う料理：フレンチやイタリアンスタイルの赤肉料理、チーズ、日本料理と良い相性で、焼肉、ステーキ、焼き飯、肉じゃが、すきやき、豚角煮、焼きナス、焼き鳥、牛丼、ダックとも良く合う。

葡萄品種：メルロー 100%

受賞歴：ロバート・パーカー 87ポイント

2013年

テイスティングノート：非常にきれいで、ピュアなノーズ。まろやかで、シルキー、しなやかな風味。

合う料理：フレンチやイタリアンスタイルの赤肉料理、チーズ、日本料理と良い相性で、焼肉、ステーキ、焼き飯、肉じゃが、すきやき、豚角煮、焼きナス、焼き鳥、牛丼、ダックとも良く合う。

葡萄品種：メルロー 100%

2014年

テイスティングノート：心地良いブラックベリー、カシスの芳香のノーズが立ち上り、シンプルだが、きれいにオークの香りが融和している。ミディアムボディ、がっしりした風味は、辛口のタンニンが非常にほのかに表れるため、後味は若干控えめで堅い。それでも早い時期に飲んでも、バランスと持続的な風味に満足できる。(byニール・マーティン)

合う料理：フレンチやイタリアンスタイルの赤肉料理、チーズ、日本料理と良い相性で、焼肉、ステーキ、焼き飯、肉じゃが、すきやき、豚角煮、焼きナス、焼き鳥、牛丼、ダックとも良く合う。

葡萄品種：メルロー 100%

受賞歴：ジェームス・サックリング 90ポイント、ワイン・アドヴォケイト 86-88ポイント

2017年

葡萄品種：メルロー 100%

2018年

葡萄品種：メルロー 100%

畑 / 醸造方法

畑：粘土質石灰岩および粘土質土壌