

## 仕様

地域：フランス / ボルドー

スタイル：セット

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー

テイスト：辛口

容量：750ml

## 説明

独特の渋みを味わうコストパフォーマンス抜群のボルドーセット

※本商品は以下ワインが各1本ずつ含まれています。

### 1. シャトー・タレーズ (2018)赤/辛口

受賞歴 ヴィナリー ゴールド!

テイスティングノート 紫色の美しい色。繊細でフルーティーなノーズに赤い果実のアロマを持つ。タンニンと力強さを示し、長い余韻が続く。

合う料理 ロースト・ターキー、仔牛リブのグリル

葡萄品種 65%カベルネ・ソーヴィニヨン、25%メルロー、10%マルベック

### 2. シャトー・タレーズ (2020)赤/辛口

受賞歴 ヴィナリーインターナショナル国際ワインコンクール2021 金賞、フェミニリーズ世界ワインコンクール2021 金賞、チャレンジ・インターナショナル・デュ・ヴァン2021 金賞、フランス農業コンクール 金賞!

テイスティングノート 美しく濃い紫色。凝縮した力強いノーズにほのかな木を示し、キャラメルを含みを伴う。しなやかな味わいは、心地よい甘味とタンニンのストラクチャーを持つ。溶け込んだタンニンの後味。

合う料理 赤肉/白肉やチーズと好相性

葡萄品種 80%メルロー、20%カベルネ・ソーヴィニヨン

### 3. シャトー・ショーヴェ (2015)赤/辛口

受賞歴 リヨン国際コンクール 金賞!

テイスティングノート 鮮やかなルビー色。心地よい赤果実のノーズを示し、ボディはまるやか。力強く生き生きとしたタンニンを伴い、砂糖漬けの果実を含む。素晴らしく長い余韻の味わいに、滑らかな後味が続く。

合う料理 赤肉、チーズ

葡萄品種 50%メルロー、30%カベルネソーヴィニヨン、10%カベルネ・フラン、10%マルベック

### 4. シャトー・ボルドヌーヴ (2017)赤/辛口

受賞歴 ボルドーコンクール 金賞!

テイスティングノート 美しく濃い紫色。ノーズはフルーティでフレッシュな赤い果実のアロマを伴う。風味は柔らかく、タンニンはシルキー。後味は滑らかでアロマティック。

合う料理 鶏肉のソース煮込み、鶏むね肉、牛肉と野菜をスパイスで煮込んだカリブ風料理

葡萄品種 60%メルロー、20%カベルネ・ソーヴィニヨン、20%カベルネ・フラン

### 5. シャトー・フルール・ド・リゴー (2016)赤/辛口

受賞歴 ボルドーコンクール 金賞!

テイスティングノート 非常に心地よいワインで、花のようなノーズにペパーミントの含みがあり、ブラックベリーのアロマを持つ。非常に生き生きとしたアタックの後、骨格の周りに素晴らしい果実味が表れる。まだ少々の硬さもあるが、将来性を感じる。濃密な余韻は、美味でアロマティック。

合う料理 赤肉とチーズによく合う

葡萄品種 80%メルロー、20%カベルネ・ソーヴィニヨン

### 6. シャトー・ジャン・ド・ベレール (2019)赤/辛口

受賞歴 ジルベール&ガイヤール2021 金賞!

テイスティングノート 深みのある紫色。リッチで凝縮したノーズを示し、カシス、ブラックベリー、ブルーベリーのアロマを伴う。まっすぐな味わいは、たっぷりとしたチェリーとモカを含む。溶け込んだタンニンは、軽やかでまるやか。

合う料理 鴨のフィレ、ラムチョップローズマリー風味、タルタルステーキ

葡萄品種 70%メルロー、30%カベルネ・ソーヴィニヨン

