



## 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 / サンテミリオン プルミエ・グラン・クリュ・クラッセ B

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

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 淡く、赤いタイル色がかった鮮やかなルビー色。ジャミ?な果実とキャラメル  
の凝縮されたアロマを示し、素晴らしいタンニンのストラクチャーと繊細なフルーツの風味を持つ。  
程よいバランス。飲み頃。

**合う料理** お肉料理、パスタ、野菜、チョコレート

**葡萄品種** メルロー 75%、カベルネ・フラン 25%

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** サン・テミリオンの台地

**気候** 温暖な気候

**地質** 粘土質石灰岩

**収穫** 手摘み収穫、手作業による選果を行い、小さな木箱に入れて移動する。

**醸造** 10日間木桶で主発酵を行い、2週間のマセラシオンを行う。

**熟成** 18 - 20ヶ月間フレンチオーク樽（60%新樽）で熟成を行い、3ヵ月毎に卵白で滓下げ、清澄を  
行い、無濾過。

**酸度** 5.00g/L

**PH** 3.7

**残糖度** 5.00g/L