



仕様

地域：フランス / ボルドー / プルミエ・コート・ド・ブライユ

原産地呼称：フランス / ボルドー / A.O.P.- プルミエ・コート・ド・ブライ

スタイル：赤ワイン

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

アルコール度数(%)：12.5%

サーブ温度：15℃から18℃

容量：750ml

説明

合う料理 グリルした肉、ワインソース添えのシチュー、チョコレートタルトなどと好相性

葡萄品種 メルロー 80%, カベルネソーヴィニヨン 20%

畑 / 醸造方法

醸造 ステンレス・スティールタンクで12-21日間発酵し、定期的なパンチングダウンしながらマセラシオンを行う。桶で醸造、樽熟成、ブレンド後、ステンレス・スティール桶で数ヵ月保存し、瓶詰を行う。

熟成 フレンチ・オーク樽（225L）で6-8ヵ月熟成