



## 仕様

地域：フランス / ボルドー / ポムロール

原産地呼称：フランス / ボルドー / A.O.C.- ポムロール

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** この早熟なテロワールでのメルローは寛大、ワインに豊かな表情を与える。熟したブドウは、絹のようなピロードのテクスチャーと驚くほど芳醇な強い香りを示す。ボナルグは若い（26歳）内は魅力的、また数年の熟成（7-15年）後は濃厚さを失うことなく、より洗練される。

**合う料理** 赤肉、チーズと好相性

**葡萄品種** 95% メルロー、5% カベルネ・フラン

## 畑 / 醸造方法

**気候** 海洋性気候

**土壌** 砂利質砂質土壌

**収穫** 手で選果し収穫後、密度計機械で選別を行う

**醸造** プロットごとの作業、手でポンピングオーバーし、樽でマロラクティック発酵を行う。

**熟成** フレンチ・オーク樽で18ヵ月熟成。新樽率：50%新樽（50%2回目の樽）

**酸度** 3.1g/l

**PH** 3.71

**残糖** 2.2g/l