



## 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

アルコール度数(%)：13.5%

サーブ温度：17℃

容量：750ml

## 説明

**テイastingノート** 良い深みのある濃いルビー色をし、紫色の色調を持つ。前面に出た芳香の強いノーズは、魅力的なベリー類の含みを示し、トースト、スパイスのアクセントを持つ。ミディアムボディ、まろやかで滑らか、明白なオークのアクセントを持ち、エレガントにバランスが取れており、比較的長くまろやかな後味を持つ。 88ポイントJKW04/13  
※J. K. ウィラハンによるアン・プリムール・テイastingノートからの抜粋です。

**葡萄品種** 98% メルロー、2% カベルネ・フラン

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** ポムロールの台地

**畑** ラ・カバンヌ

**気候** 海洋性

**土壌** 鉄を含む砂利と粘土質土壌

**収穫** 手摘み

**醸造** ステンレスタンクで定期的にポンピングオーバーと果帽のパンチングダウンを行う伝統的な手法。発酵前に小さいタンクでコールドマセラシオンする。3週間かけて澱引きを行う。

**熟成** 樽で14ヵ月熟成（50%新樽、50%1年使用樽）

**酸度** 3.80g/L

**PH** 3.44

**残糖** 2.40g/L