



仕様

地域：フランス / ボルドー / ペサック・レオニャン

原産地呼称：フランス / ボルドー / A.O.C.- ペサック・レオニャン

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

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート

深紅色を帯びた深く、濃い色。魅力的に熟した、たっぷりした赤い果実のアロマは、スパイシーで、さらにスモーキーな含みを持つブーケと合わさる、ペサック・レオニャンテロワールの非常に典型的なスタイルです。すばらしく熟した果実味は、フレッシュできれいにバランスの取れた特徴ある風味を示し、力強く、まるやかなタンニンによって支えられ、豊かさときれいに融和されたオークで覆われる。この調和の取れたワインは、長い余韻の後味を示す。

ブドウ品種 カベルネ ソーヴィニヨン70%、メルロー30%

提供温度 16 - 18℃

生産地の詳細情報: [フランス](#) >> [ボルドー](#) >> [ペサック・レオニャン](#)

生産者の詳細情報: [ドゥルト](#)

畑 / 醸造方法

地質 区画の位置により異なる多様な土壌。粘土と砂が露出した層を持つ砂利質の丘。

収穫 区画毎に手摘み。必要な熟成度を得るとブドウはカスタマイズされる。

醸造

マセラシオン・プレフェルメンテール・ア・フロワ (MPF) をロットに合わせて、1-3日間行う。主発酵をロットに合わせて8-10日間行う。ルモンタージュ、ピジャージュなどの操作はほとんど行わない。

10月21日から11月11日までセニエを行う。

一部樽でマロラクテック発酵を行う。

熟成 オーク樽（30%新樽）で、細かい澱の上で熟成を行う。

PH 3.5

残糖 2g/ 以下

Alc 13%