



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：16℃

容量：750ml

説明

テイastingノート クランベリーや砕いたイチゴの芳香を示す。すっきりとした味わいを感じ、タンニンは滑らかでエッジが効いており、シンメトリーで焦点の定まった後味へと続く。

合う料理 赤身肉、チーズなどと好相性

葡萄品種 95%メルロー、5%カベルネ・フラン

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

テロワール 9.5ha

気候 海洋性

地質 粘土砂質土壌の上に砂利が混ざる

収穫 籠で選果しながら手摘み収穫

醸造 区画ごとに醸造する。手作業でポンピングオーバーと果帽のパンチングダウンを行い、樽でマロラクティック発酵する

熟成 フレンチオーク樽で18ヵ月熟成、内50%新樽。テイastingの結果次第で、1-2回澱引きする。

酸度 0.46g/L

PH 3.59