



仕様

地域：フランス / ボルドー

原産地呼称：フランス / ボルドー / ボルドー・シュペリユール

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(%)：13.5%

サーブ温度：16℃から19℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイastingノート 濃いグルナッシュ色。ノーズは際立っている。素晴らしく熟していて鮮やかさを示し、スパイスとプラムの芳香を伴う。まろやかで完璧なバランスの味わいは、タンニンを感じ、滑らか。芳醇で、赤果実ジャム、プルーン、スパイスに、木やコーヒーのニュアンスを感じる。やわらかい熟成が、幅広い複雑味を与えている。

合う料理 ラムチョップ、ポテトとラタトゥイユ添え、フレッシュな山羊のチーズ

葡萄品種 100% メルロー

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 ボルドー北東部、ドルドーニュ川右岸

気候 海洋の影響を受けた温暖な気候

地質 粘土石灰岩質土壌

収穫 機械

醸造 伝統的なボルドーの赤ワインの醸造法。フレッシュな果実の優美さとアロマを保つため、短いマセラシオンを行う。11月にオーク樽に移し、澱との接触を増やすため、毎週パンチングダウンする。

熟成 オーク樽で12ヵ月熟成