



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：メルロー

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13.2%

サーブ温度：18℃

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 鮮やかな紫色。熟した赤と黒果実、リコリス、スパイスの魅惑的なアロマを示す。滑らかなテクスチャーとピロードのようなタンニンに誘惑され、エレガントでよく溶け込んだオークに、長く凝縮した後味が続く。

合う料理 牛フィレ肉、鴨胸肉とイチジクソース、仔牛のクリームソースやウサギのシチューなどの白身肉、熟成ミモレット

葡萄品種 100% メルロー

畑 / 醸造方法

テロワール 粘土石灰岩質土壌

葡萄畑の位置 サント・フォアール・グラン드의近く

気候 温暖

地質 粘土石灰岩質の丘陵地

収穫 機械

醸造 温度管理したステンレス桶で発酵

熟成 フレンチオーク樽で15ヵ月熟成

受賞歴

CWSA2018 ゴールドメダル！