



仕様

地域：フランス / ボルドー / フラン・コート・ドゥ・ボルドー

原産地呼称：フランス / A.O.C.

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(%)：14.5%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート：とても輝きのある色のワインは熟した濃いベリーやプラムの含み、アーシーなエッジを伴い、甘いブラックトリュフのニュアンスの香りが立ち上る。非常にまろやかな風味はみずみずしく熟した濃いプラムの核と、とても滑らかで凝縮されたタンニンを示す。素晴らしい深さの後味が続く。非常に魅力的でピュアなメルローのワイン。

相性の良い料理：子牛、豚、牛肉、羊、鴨、ジビエなどの典型的なお肉料理、ローストチキン、ロースト、蒸し煮、グリル料理など。またアジア料理やマグロなどのリッチなお魚のコースやマッシュルームやパスタとも合う。

畑 / 醸造方法

テロワール：フラン・コート・ド・ボルドーの最も高い場所に位置する

土壌：粘土質

収穫：手摘み収穫

醸造：ステンレススティールタンクで醸造を行い、区画毎にフランスオーク樽で熟成を行う。最終ブレンドは12ヶ月の熟成の終わりに行う。