



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 / A.O.C.- ボルドー

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：17℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート ダークプラムとミネラル感の柔らかなプラムの含みを持ち、ドライフラワーの特徴が伴う。ミディアムボディとほど良い長さの後味を持つ

相性の良い料理 ステーキ、焼き肉、焼き鳥、しょうゆを使用した和食、チーズ

葡萄品種 メルロー 100%

畑 / 醸造方法

気候 海洋性気候

地質 粘土質石灰岩土壌

収穫 機械による収穫、厳しい選果

醸造 除梗、破碎を行う。15日間25 - 28℃のタンクでアルコール発酵を行う。10 - 20日間タンクでマセラシオンを行い、压榨、マロラティック発酵を行う。

熟成 50%新樽、50%セメントタンクで12ヵ月間熟成を行う

酸度 3.4

PH 3.45