



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. サント・フォワ・コート・ド・ボルドー

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℃から17℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 深く黒い色合いは、ヴィンテージのポテンシャルを余すところなく示している。ノーズは驚くほど複雑で、ブラックベリー、ブラックカラント、甘草の含みに加え、エアレーション後、シャクヤクとブラックオリーブのアロマも表れる。口当たりのよいアタックに続いて、ふくよかで濃厚な味わいが広がる。タンニンの骨格はまるやかでチヨークを含み、偉大な石灰質土壌の典型的な美味しい塩味を感じさせる。20年は熟成する逸品。サーヴする2-3時間前にデキャンタージュがおすすめ。

合う料理 赤身肉やお好みの食事、セミドライチーズなどと好相性。

葡萄品種 80%メルロー、20%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

葡萄畑の位置 レ・レーヴ・エ・トゥメラグ

気候 温暖

地質 粘土石灰岩質土壌

収穫 手積み

醸造 6,500L木桶で醸造し、樽でマロラクティック発酵する

熟成 樽で12-15ヵ月熟成

酸度 3.20g/L

PH 3.42

残糖度 0.90g/L

受賞歴

インターナショナル・ワイン・チャレンジ 93ポイント！

ジェームス・サックリング 92-93ポイント！

アンドレアス・ラーソン 92ポイント！

デキャンター 91ポイント！

ジャンシス・ロビンソン 16/20ポイント！