



## 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！