



## 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

サーブ温度：16℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** ダークベリーとチョコレートを含み、ほのかなスパイスを示すきれいでしっかりした赤。素敵な豊かさや強さを持つミディアムからフルボディ、歯ごたえのあるタンニン。長い余韻の後味はアペラシオンとヴィンテージを表す。06/04/2018 - ジェームス・サックリング

**合う料理** あらゆる種類の定番の肉料理、仔牛肉、豚肉、牛肉、ラム、鴨肉、ジビエ、ローストチキン、ロースト、蒸し煮、グリル料理に最適。アジア料理、マグロ、キノコ、パスタなどの豊富な魚料理のコースとも好相性。

## 畑 / 醸造方法

**土壌** 粘土質土壌

**醸造** ステンレススティールタンクにて発酵。フレンチ・オーク樽で各キュヴェの特徴を引き出すため、別々に熟成を行い、ブレンドは12ヵ月後。

**熟成** 12ヵ月フレンチ・オーク樽で行う。（前年の樽使用）

**酸度** 2.99

**PH** 3.67

**残糖度** 0.4

## 受賞歴

ワイン・スペクテーター 90 ポイント!