



仕様

地域：フランス / ボルドー / サンテストフ

原産地呼称：フランス / A.O.C.

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー カベルネ・フラン

テイスト：辛口

容量：750ml

説明

テイスティングノート: カロン・セギュール家の不可欠なメンバーであるサードワイン。すぐに楽しめるフレッシュさと果実味を表す。主に若い樹から収穫され、メルローとカベルネ・ソーヴィニヨンのバランスのとれたブレンドが特徴的。1999年まで使われていた名前サンテストフ・ドゥ・カロン・セギュールに、2013年ヴィンテージより戻る。

葡萄品種: 56% カベルネ・ソーヴィニヨン、35% メルロー、7% カベルネ・フラン、2% プティ・ヴェルド

畑 / 醸造方法

アペラシオン: サン・テストフ (シャトー・カロン・セギュールのサードワイン)

土壌: 第四紀に敷設された砂利質の厚い層。主に第三紀の粘土質の下層土。

ヴィニヤード: 55ヘクタール

生産エリア: 45ヘクタール (植樹50ヘクタール)

平均樹齢: 22年 (ダブル・ギヨ)

目標収量: 45hl/ha

収穫: 手摘み収穫。機械振動により選果後、更に手で選果を行う。

醸造: 温度管理されたステンレススティールタンク、18-21日間マセラシオンを行う。

熟成: 3年目の樽にて16ヵ月熟成を行う。