



仕様

地域：フランス / ボルドー / サンテミリオン

原産地呼称：フランス / ボルドー / A.O.C.- サンテミリオン

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(%)：14%

サーブ温度：14℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート さわやかな果実味と低木地（ガリーグ）のアロマ。ブラックカラント、ブルーベリー、チェリーなどの爆発的な果実味から始まり、春のようなフレッシュさへと展開する。ノーズはエニシダやローズマリーの芳香を示し、花畑やユーカリの森を歩いているようなニュアンスを持つ。口に含むと繊細で滑らかな風味が次々と表れ、濃厚できめの細かい組成が広がり、石灰岩台地の土壌のミネラルと白亜質の後味が続く。石灰石質台地を色濃く反映した典型的なワイン。

葡萄品種 80%メルロー、20%カベルネ・フラン

畑 / 醸造方法

醸造 重力を利用し、温度管理のため2重壁になっている円錐形のステンレス・スチール桶で醸造を行う。1/3新樽、2/3ステンレス・スチール桶でマロラクティック発酵を行う。樽の栓口から澱引き。清澄はヴァンテージによって異なる。

熟成 ミディアム～ミディアムロングの長さでトーストしたフレンチオーク樽を使用。30%新樽で、18ヵ月熟成。

酸度 3.11g/l

PH 3.60

残糖 1.70g/l

受賞歴

ジェームス・サックリング 93 ポイント！

ヴィノス 89-92 ポイント！

ニール・マーティン 89-91 ポイント！