

# グラン・マルベック (2017)

9286634

バロン・エドモン・ド・ロート  
シルト

アルゼンチン



## 仕様

地域：アルゼンチン / メンドーサ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：マルベック

ティスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：16°C

容量：750ml

## 説明

オンラインショップ限定販売品

テイストイングノート マルベック品種典型的の濃いスミレ色。ノーズは表情豊かで、プラムとチェリーに、ウコのマルベックの特徴的なスミレの花のアロマが支配する。口に含むとアタックはまろやかで滑らか、洗練された濃厚なタンニンの見事な核を感じる。

合う料理 グリル肉、フランス産チーズなどと好相性

葡萄品種 100% マルベック

## 畠 / 醸造方法

葡萄畠の位置 ヴィスタ・フローレス

気候 半砂漠気候

地質 大陸性のテロワール。沖積土土壤、粘土と砂、下層土に石を多く含む。収穫 手摘み

醸造 ステンレスタンクで毎日ポンピングオーバーを行う伝統的な醸造方法。30日間のマセラシオン（低温マセラシオン：5日間、発酵：25日間、24-28°C）。自然なマロラクティック発酵。熟成 1/3フレンチオークの新樽、1/31年使用樽、1/3タンクで18ヶ月熟成

酸度 5.4 g/l

残糖度 2.16 g/l

## 受賞歴

ティム・アトキン 93ポイント！

ワイン・アドヴォケイト 92ポイント！

ジェームス・サックリング 93ポイント！