



仕様

地域：フランス / ボルドー / ピュイスガン・サン・テミリオン

原産地呼称：フランス / ボルドー / A.O.C.-ピュイスガン・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：18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 2019年7月に瓶詰めされた2017年ヴィンテージ。鮮やかで、凝縮したルビー色。カシスを中心とした、黒果実が自然に調和しているノーズが印象的。30%の新樽熟成により、融和しているアロマは複雑さをもたらし、黒果実はスパイスと溶け込み、素晴らしく滑らかでエレガント。口を含むと、まっすぐで、しっかりとしたストラクチャーによる長い余韻を感じ、飲みやすい。フレッシュで爽やかな果実のアロマは、ジューシーさを表し、すでによく混ざりあったウッディさが際立ってくる。シャトー・デ・ローレワインの特徴でもあるが、後味の繊細でスパイシーな含みは、引き締まった逸品を引き立てる。すぐ飲んでも愉しめる、また最低8-10年の熟成のポテンシャルを持つ。

合う料理 前菜、グリルした白身や赤身肉（仔牛料理や牛肉など）のソース添え、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

テロワール 石灰岩と粘土質土壌

醸造 温度管理したオークとステンレスタンクでコールドマセラシオンと発酵を行い、マロラクティック発酵もする。

熟成 樽で14ヵ月熟成、内30%新樽、30%は1年使用樽

酸度 3.90g/L

PH 3.47

残糖度 0.30g/L

受賞歴

ムンドゥス・ヴィニ・サマー・テイスティング **ゴールドメダル/ベスト・オブ・ショー!**
コンクール・モンディアル・ド・ブリュッセル **ゴールドメダル!**
イヴ・ベック **90ポイント**

後続2019ヴィンテージ
サクラアワード2023 **シルバー!**