



仕様

地域：フランス / ボルドー

原産地呼称：フランス / ボルドー / A.O.C. サント・フォワ・コート・ド・ボルドー

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(%)：14.5%

サーブ温度：16℃から17℃

容量：750ml

説明

テイastingノート 鮮やかな輝きを放つ美しい深紅色。カラントやラズベリーなどの赤果実の甘い芳香を示し、繊細なリンドウのニュアンスが加わる。口に含むと素直でクリーンなアタックを感じ、タンニンのストラクチャーは滑らかで、洗練された輪郭を持つ。フレッシュで風味豊かな後味は、ブラッドオレンジとシャクヤクの美味しいアロマの余韻を残す。10年は熟成する高いポテンシャルを持つ。30分以上前のデキャンタージュがお勧め。

合う料理 仔牛の白身肉、サンジャック産ホタテ貝や魚料理、チーズなどと好相性

葡萄品種 メルロー82%、カベルネ・フラン 18%

*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

地質/醸造 粘土、石灰、火打ち石を含む土壌。樽でのアルコール発酵。400リットル樽で9～10ヶ月間熟成。定期的に攪拌しながら澱といっしょに熟成。

受賞歴

サクラアワード ゴールドメダル！

ヴィノス/アントニオ・ガローニ 92ポイント！

ジェームス・サックリング 89-90ポイント！

ワイン・アドヴォケイト (リサ・ペロッチィ) 89-91ポイント！