



## 仕様

地域：フランス / ボルドー / ポムロール

原産地呼称：フランス / ボルドー / A.O.C.- ポムロール

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(%)：13.8%

サーブ温度：17℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 「期待以上の成果を上げているワイナリーの一つ。ポムロールで最も安定した実績を誇り、常に肉厚でジューシー、な心地よく親しみやすいワインを丁寧に造る」by ロバート・パーカー

**合う料理** 赤身肉、チーズなどと好相性

**葡萄品種** 95%メルロー、5%カベルネ・フラン

## 畑 / 醸造方法

**気候** 海洋性

**地質** 粘土砂質土壌の上に砂利が混ざる

**収穫** 籠で選果しながら手摘み収穫

**醸造** 区画ごとに醸造する。手作業でポンピングオーバーと果帽のパンチングダウンを行い、樽でマロラクティック発酵する

**熟成** フレンチオーク樽で18ヵ月熟成、内50%新樽。テイスティングの結果次第で、1-2回澱引きする。

**酸度** 3.61g/L

**PH** 3.51

**残糖度** 0.40g/L