



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

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：メルロー

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14.5%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

バロン・ベンジャミン・ド・ロートシルトがシャトー・デ・ローレを2003年に購入して以降、メルローの最高区画から特別なキュヴェを造る事によってこのエステートの真髄を示したいと願っていた。手摘みでの収穫、選果、細心の注意を払った発酵は特級に値する。この

畑 / 醸造方法

テロワール/醸造 石灰岩と粘土質土壌 / オーク樽でコールドマセラシオン、ポンピングオーバーと果帽のパンチングダウンし、温度管理しながら発酵を行う。マイクロオキシジェネーション後、新樽でマロラクティック発酵と熟成を行う。