



仕様

地域：フランス / ボルドー / サンテミリオン

原産地呼称：フランス / ボルドー / サンテミリオン グラン・クリュ クラッセ

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18℃

容量：750ml

説明

テイastingノート 2018年の完璧な果実のおかげで、ノーズは生き生きとしている。チェリーのアロマと美味しいマジパンの含みが勢いよく立ち上り、シーダーのミントの含みとバラにより、フレッシュさがもたらされる。濃厚でエレガントなフルボディ、傑出したバランスは深みと素晴らしい密度を表す。味わいは幅広く、洗練されたタンニンは滑らかで、タルトのようなピリッとした甘味も感じる。力強さと優美さを備えている、見事な一本。

葡萄品種 65%メルロー、35%カベルネ・フラン

畑 / 醸造方法

テロワール 粘土石灰岩

葡萄畑の位置 サン・テミリオン・グラン・クリュ

気候 海洋性

地質 粘土石灰岩質土壌

収穫 手摘み、9～10月にかけて各葡萄を収穫する。

醸造 区画ごとに醸造。グラヴィティーフローで温度管理した円錐形ステンレスタンクに移し、発酵。1/3は新樽で、2/3はステンレス容器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38%は新樽

酸度 2.95g/L

PH 3.74

残糖度 0.40g/L