



## 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

**テイスティングノート** 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