



仕様

地域：フランス / ボルドー

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(%)：15%

サーブ温度：17℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート フレッシュさに溢れ、まろやかな口当たりと繊細なオークを伴う。柔らかく滑らかなタンニンを持ち、飲みやすい。特徴的な風味は、濃く力強いダークフルーツなどの層と、深みのあるスパイシーな含みを示す。最初の風味は繊細で、果実の深みとともに豊かさが増していく。後味は長く、オークも感じる。

ヴィンテージの良好な気象条件は、素晴らしい凝縮感を生み出し、特にリッチなメルローを表している。果実の深みとアロマの凝縮感が素晴らしいバランスを表現し、クラシックなエレガンスを保つ。軽くてフルーティー、右岸の特徴である滑らかなタンニンのおかげで、若いうちから楽しめる。10年から15年の熟成も可能。

葡萄品種 100% メルロー

畑 / 醸造方法

テロワール 砂質粘土質土壌

葡萄畑の位置 アルティエグ・ド・リュサック

気候 温暖な海洋性気候

地質 砂鉄が豊富な粘土質

収穫 選果しながら収穫

醸造 26-28℃でステンレスタンクでアルコール発酵する

熟成 フレンチオーク樽で15ヵ月熟成