



仕様

地域： フランス / ボルドー / ペサック・レオニャン

スタイル： 赤ワイン

葡萄品種： メルロー

テイスト： 辛口

サーブ温度： 16℃から18℃

容量： 750ml

説明

テイastingノート 深いチェリー色。香りや味わい、どちらでも果実のフレッシュさが際立っている。木樽で熟成していないので、木の含みは微かに背景に感じる程度。まるやかで複雑な味わいは、フレッシュな果実を含み、生き生きとしてジューシー。ノーズはたっぷりとした美味しい黒果実（ブラックチェリー）を示し、チョコレートとモカが混ざり合う。

とても複雑で、滑らかな濃厚な味わいを感じる。ミッドパレットはボリュームがあり、しっかりした滑らかなタンニンを含み込む。フレッシュで、素晴らしいバランスを持つ。シャントレル入りオムレツ、牛肉のオツソブッコ、キノコ入り豚肉のポーピエットなどと好相性。今が飲み頃

合う料理 赤/白肉、野菜、チーズなどと好相性

葡萄品種 100%メルロー

認証 HVE3認証

造り手情報 アンドレ・リュルトン・ワイナリーは、現在ボルドーで最も大きな家族経営のワイナリーの一つ。アンドレはシャトーに生まれ、70年近くワイン造りに人生を捧げた。1987年にペサック・レオニャンAOP（原産地保護呼称）を創設し、現在では赤・白用葡萄栽培に最適な土地として非常に有名。息子のジャック・リュルトンが、現在家族が所有するワイナリーを運営しており、2019年6月にグループ会社の社長に就任する。最近ペサック・レオニャンAOPの会長にも就く。

畑 / 醸造方法

テロワール 第三紀末から第四紀初頭にかけて、ガロンヌ河口から丸い小石や砕けた石、粘土、砂、チョーク、棚状の砂が流れ出していた。これらはすべて、ボルドーの有名な「グラヴ」を構成する。深さは20cmから3m以上と様々で、均一ではない土壌。グラヴでは様々な可能性を秘め、個性的。ペサック・レオニャンの素晴らしい、特徴的なワインを生み出す一端を担っている。

葡萄畑の位置 ノース・グラヴ

気候 温暖な海洋性気候

地質 粘土質と砂利質土壌

収穫 手摘み

醸造 25℃に温度管理したステンレス桶と石のアンフォラで発酵。マロラクティック発酵する。

熟成 500lの樽とアンフォラで9ヵ月熟成

受賞歴

ファルスタッフ93ポイント
ジェームス・サックリング94ポイント
ジャンシス・ロビンソン16.5/20ポイント