



仕様

地域：フランス / ボルドー / オー・メドック

原産地呼称：フランス / ボルドー / メドック格付け第5級

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー カベルネ・フラン プティ・ヴェルド

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13.1%

サーブ温度：18℃

容量：750ml

説明

ツグミが歌う古城で造られるオーメドックのグラン・クリュ・クラッセ
カントメルルのテロワールは、最高評価を得ているものの一つである。テロワールとそのオペレーションを代表する極めて典型的なワイン。

テイスティングノート 偉大なメドックワインを証明する、凝縮した複雑さを示す。ブーケはチェリー、オリーブ、タバコを含み、ほのかなオークが少し残る。口に含むと、滑らかなタンニンがスパイス、胡椒、フルーティーな風味と調和し、柔らかい余韻が支える。生き生きとしたフィニッシュは持続し、素晴らしいバランスがフレッシュでエレガント、完璧にコントロールされたパワーを支える。

合う料理 肉料理などと好相性

葡萄品種 68% カベルネ・ソーヴィニヨン、23% メルロー、5% カベルネ・フラン、4% プティ・ヴェルド

認証 HVE3認証

畑 / 醸造方法

テロワール 第四紀の珪質および砂利質土壌

収穫 手摘み

醸造 除梗し、破碎前に手作業で選果する。6-8日間24-28℃で発酵し、20-25日間マセラシオンする

熟成 フレンチオーク樽で12ヵ月熟成、内40%新樽

酸度 3.72g/L

PH 3.49

残糖度 3.00g/L未満