



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 カベルネ・フラン

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13.5%

サーブ温度：19℃

容量：750ml

説明

シシェルは、ボルドーで幅広くワインビジネスを展開し、シャトー・パルメの所有者の一人としても知られています。ピーロートは17世紀創業の老舗ワインメーカーです。この2つの歴史的なメゾンが協力して魅力的なワインが誕生。ガロンヌ川の砂利の台地の葡萄畑は、ジロンド河口の低い段丘を見下ろし、水捌けがよく、凝縮感のある上質なワインを産出します。ルージュは、メルローとカベルネをブレンドした、ボルドーの魅力あふれる果実味豊かなワイン。

テイスティングノート 美しく深みのある鮮やかなガーネット色。表情豊かなノーズは、完熟したブラックベリー果実とスマイレの芳香を示す。たっぷりとしたピロードのような口当たり、シルキーなタンニンが加わり、上質な余韻が続く。すぐに愉しめる、また2-3年の熟成により、洗練されたエレガントさが更に展開する。

合う料理 アペリティフとして、また赤身肉のグリルなどと好相性

葡萄品種 60%メルロー、40%カベルネ・フラン

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

テロワール ボルドーの南、ガロンヌ川右岸を支配する丘陵地帯の壮大なテロワールから造る。

葡萄畑の位置 ボルドー・アペラシオン

気候 海洋性気候

地質 アントル・ドゥー・メール地方のガロンヌ川右岸とブルベージュの斜面にある粘土石灰質土壌

収穫 収穫前に、さまざまな区画の葡萄樹の状態を確認し、完璧な熟度に達した、最高品質の葡萄のみ選ぶ。

醸造 伝統的に醸造する。除梗後、温度管理されたステンレスタンクで、色合いと風味を最大限に引き出すために30?32℃で発酵。この温度は、タンクからの排出や、フリーラン果汁が得られるまで維持する。しなやかに熟したタンニンを抽出するために、果帽は空気圧式機で優しく圧搾する。果汁は再びタンクに戻し、マロラクティック発酵を行う。

熟成 桶で熟成

酸度 4.90g/L

PH 3,70