



仕様

地域：フランス / ボルドー / ポムロール

原産地呼称：フランス / ボルドー / A.O.C.- ポムロール

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

容量：750ml

説明

テイスティングノート ルビーがかった濃い色合い。傑出した繊細さと、上質で魅惑的なノーズを示し、赤いベリーの含みが支える。スパイシーで樹脂のようなストラクチャーの味わいは際立ち、柔らかい後味が続ぎ、魅力的な逸品を完成させている。

葡萄品種 84% メルロー、16% 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のでご了承ください。

畑 / 醸造方法

ヴィンテージ レポート 2021ヴィンテージは大西洋性気候に恵まれた年で、偉大な砂利粘土質土壌のポムロールの区画のお陰で、バランスの取れた熟した葡萄が得られた。芳醇でフレッシュな高品質のカベルネ・フランが栽培され、高いブレンド比率は過去最高を記録した。しかし、春には霜が降り、気まぐれな天候が続いた。有機認証を取得した最初のヴィンテージは、特にメルロー種にとっては厳しい状況下にあったが、ワインメーカーはより効果的に対応する方法を学ぶことができた。

醸造/熟成 温度管理されたコンクリートタンクで、優しくポンピングオーバーしながら発酵する。続いてマセラシオンを行い、80%のワインはフレンチオーク樽に、20%は桶に移し、マロラクティック発酵する。熟成期間は16ヵ月間。