



仕様

地域：フランス / ボルドー

原産地呼称：フランス / ボルドー / A.O.C.- ボルドー

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

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 深みのある美しいルピー色。魅惑的なブーケを示し、ほのかなトーストが赤と黒のベリー果実のアロマと混ざり合う。最初は贅沢なほど滑らかな口当たりで、徐々に勢いを増し、美味しく果実味豊かなテクスチャー、にじみ出るフレッシュさと魅力的なスパイシーさを放つ。素晴らしいバランスが取れていて、まろやかでシルキーなタンニンが支え、溶け込んだオークと織り成す長くフルーティーな余韻で締めくくられる。

合う料理 アントルコートアラボルドーズ、ミニッツステーキ、牛のタルタル、ラム・レッグ、マダレ鴨、グラタンフィノワ、チーズなどと好相性。

葡萄品種 52%メルロー、44%カベルネ・ソーヴィニヨン、4%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/地質 多様で豊かな土壌。石の多い、石灰質粘土土壌。

醸造 新しいフレンチオーク樽で12ヵ月熟成

酸度 3.28g/L

PH 3.62

残糖度 0.17g/L