



## 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スさを放つ。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