



仕様

地域： ボルドー / ポイヤック

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(%)：

説明

2004年からピオディナミ製法に取りかかり、2010年に有機認証、2014年にはピオディヴァン認証の取得。

テイスティングノート 中位の深みのある色をし、豊かなベリー類のノーズを持ち、ブラックベリー、力強いラズベリーの含みを持ち、オークの含みがある。ミディアム～フルボディ、滑らかでバランスが取れており、良いウエイトと濃縮度を持つ。よりクラシックなスタイルで、よりポイヤックを反映しており、調和が取れ、きれいに造られており、良い長さを持つ。JKW04/15
※J. K. ウィラハンによるアン・プリムール・テイスティングノートからの抜粋です。

合う料理 ラムのステーキ

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 65%、メルロー 30%、カベルネ・フラン 4%、プティ・ヴェルド 1%

希望小売価格 ¥17,930 (税込)

畑 / 醸造方法

- ・ポイヤックのグラン・クリュ・クラッセ格付第5級
- ・アルフレッドの娘、ジュスティヌ・テスロンの登場で、家族の冒険に新たな息吹が吹き込まれる。
- ・ピオディナミ農法と有機農法を採用する
- ・ボルドーのトップブランドの一つ

醸造/熟成 温度調節された桶（セメントと木桶）で15～21日間の醸造。15～20ヶ月の樽熟成（新樽60%） --卵白清澄。

受賞歴

- ワイン・スペクテーター 93 ポイント！
- ワイン・アドヴォケイト 94 ポイント！
- ワイン・エンスージアスト 96 ポイント！