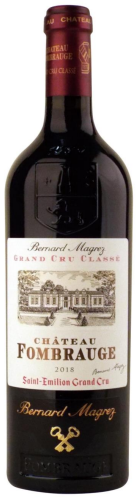
シャトー・フォンブロージ (2018)

9283276

シャトー・フォンブロージ

フランス



仕様

地域： フランス / ボルドー / サンテミリオン

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(%)： 14.90%

サーブ温度： 16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート:美しく、濃く力強い色。ほぼフルーティーで花のような風味を示し、赤果実、ダークチェリー、ブラックベリー、エルダーベリーの含みを伴う。美味しく香り高い、柔らかい組成を持つ。長い余韻と勢いを感じる後味。

合う料理: グリルした白肉/赤肉、チーズと好相性。

葡萄品種: 90% メルロー、10% カベルネ・フラン

畑 / 醸造方法

気候: 温暖な気候
土壌: 粘土と石灰岩土壌
醸造: テロワール、ブドウ品種、樹齢に応じた区画の選定後、ドローンを活用し、成熟度と樹の強さなどの情報を得る。除梗前後に選果を行う。
木製タンク（70ヘクトリットル）で、重力を利用してヴァッティング。8℃で4８日間のプリ・マセラシオン、メルローは手動のパンチングダウンとマセラシオンを28日～32日、カルベルネは26日～28日間行う。
熟成: 16ヵ月樽熟成、内40%新樽。60%は1年物の樽を使用。

酸度: 3.35g/l
PH: 3.67
残糖: 0.40g/l

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp