ル・プティ・クロ (2018)

9291220

クロ・アパルタ

チリ

仕様

地域： チリ / コルチャグア・ヴァレー

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 カルメネール 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(%)： 14.5%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量：750ml

説明

輸入担当者のおすすめコメント
チリのカルメネールという品種で作られるこのワインは、飲んだあとに口の中でぐっと味わいが下に降りてくる比較的少ないタイプの貴重なワインです。
ワイン自体がとても美しく、ワインだけで十分楽しめる高級ワインですが、薄切りでもいいですが、できれば厚切り気味の豚肉を使ったソテーやグリルなどと楽しんでいただきたい味わいです。
このワインが持つ下に降りてくる果実味ときれいなタンニンに心地よい苦みが、じわりとでてくる豚肉のうまみと脂の味を、しっかりと受け入れてくれて、より食事をおいしくしてくれるはずです。

テイスティングノート すみれ色のエッジと、美しい深みのある赤色。ノーズは豊富な赤果実の芳香を示し、スパイスとすばらしく統合したオークを伴い、甘いスパイスも含む。熟した赤果実の味わいは広がり、複雑な組成へと続き、鮮やかなタンニンと、伸びやかな味わい。
合う料理 和牛などと好相性
葡萄品種 53% カルメネール、32% カベルネ・ソーヴィニヨン、12% メルロー、3% プティ・ヴェルド

受賞歴

ジェームス・サックリング　94 ポイント！
ロバート・パーカー　94 ポイント！

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