シャトー・マルメゾン (2016)

9297987

シャトー・マルメゾン

フランス



仕様

地域： フランス / ボルドー / メドック

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

テイスト： 辛口

アルコール度数(%)： 14%

サーブ温度： 18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 深い深紅色。素晴らしくエレガントなノーズは黒果実を示し、ほのかなリコリスに花の含みを伴い、繊細なローストにより強化されている。フルで濃厚な味わいのアタックは、驚くほどのフレッシュさが支え、フィニッシュまで続き、若いタンニンを感じる。今飲んでも愉しめる、また2031年ごろまでの熟成もおすすめ。
合う料理 グリルした肉、ソース添えの肉料理、チーズの盛り合わせと合う
葡萄品種 メルロー80%、カベルネ・ソーヴィニヨン20%

畑 / 醸造方法

テロワール 石灰岩と粘土質土壌
収穫 手摘みと機械
醸造 ステンレスタンクで発酵
熟成 30%新樽、70%1年使用樽で熟成

酸度 5.70g/L
PH 3.55g/L
残糖度 0.40g/L

受賞歴

セレクション・モンディアル・デ・ヴァン2020　ゴールド！サクラアワード2020　ゴールド！
ジェームス・サックリング　93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