



仕様

スタイル：セット

説明

本商品は下記が1本ずつ含まれたセットです。

1. シャトー・ラ・フルール・ドゥ・ブアール (2014)

テイastingノート 印象的な深みのある色をし、背景が見えない程濃いブラックルビー色をしている。豊かで熟したベリー類のノーズは、チョコレートのニュアンスを持つ。ミディアムボディ、滑らかでフレッシュ、フルーティーで、良い抽出を持つ。きれいにバランスが取れ、濃縮されており、がっしりとした余韻の長い後味を持つ。

葡萄品種 メルロー 85%、カベルネ・フラン 12%、カベルネ・ソーヴィニヨン 3%

2. ヴァン・ドゥ・コンスタンス (2016) 500ml

ティム・アトキン 98ポイント & **ベスト・スウィート・ワイン・オブ・ザ・イヤー 2019!**

ヴィノス 97ポイント!

ジャンシス・ロビンソン 18.5/20ポイント!

デキャンター誌 プラチナ -97ポイント!

ロバート・パーカー 94ポイント!

ジェームス・サックリング 96ポイント!

テイastingノート 2016年は、エルニーニョの影響により非常に暖かく乾燥した春と夏もたらしたため、生育が予想よりも早かった。2年目の干ばつにもかかわらず、コンスタンシア・ヴァレーは十分な降雨があり、一部の温暖な地域とは異なり、根に十分な水を貯える事が出来た。海に隣接しているため、極端な暑さから保護され、冷涼な夜間はすばらしい自然の酸度を維持しながら精度を展開していく早い生育条件となっている。ミスカ・ド・フロンティニャンの2016年の生育は、つかの間でありながら模範的だった。その結果複雑なワインが出来上がった。高い酸度と風味の完璧なバランス。ヴァン・ドゥ・コンスタンスの新世代の素晴らしさを表現している。味わいは深く、複雑な力強いワイン。セビリアオレンジのマーマレードジャム、ハニーサックル、ジンジャーの含みの層を持つ香りを出す。ドライマンゴー、バニラや生き生きとした柑橘類の皮の含みの力強い風味を持つ滑らかなフルボディ。完璧なバランスの風味を示し、はっきりとした渋みと美味な後味を持つ。

合う料理 ブルーチーズ(イギリス原産のもの)、山羊のチーズ、果物を使用したデザート、フォアグラなど