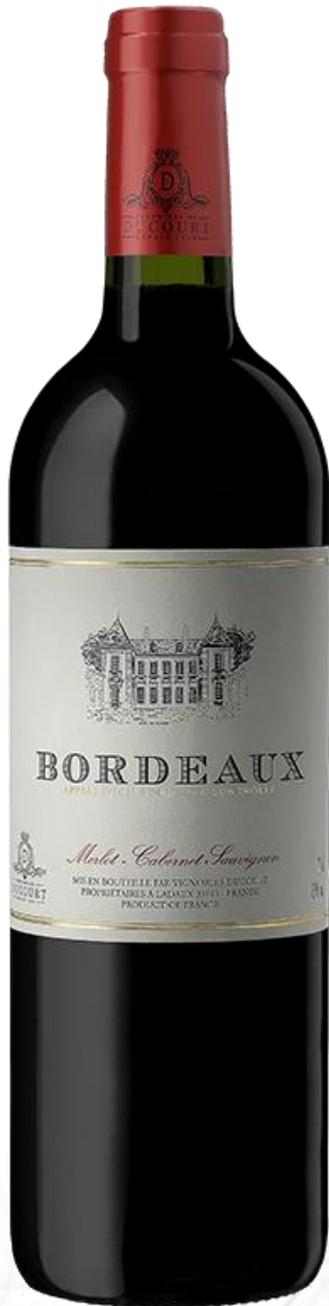




BORDEAUX

ボルドー ボルドー(赤)



私たちのブランドワイン《ボルドー》は、当社の哲学を反映して、手頃な価格帯で優れた品質を備えたワインです。ぶどうこそ若い樹のものを用いていますが、醸造のプロセスなどは当社の他のワインと同じように丁寧に行っています。これらはAOCボルドーの典型的なワインで、初めて味わわれる方は、すぐに楽しめる美味しさに驚かれることでしょう。

ぶどう畑

地域：フランス、ボルドー、アントル・ドゥー・メール

土壌：粘土石灰質

品種：メルロ、カベルネ・ソーヴィニオン

栽培方法：減農薬栽培、ギュイヨ剪定、草生栽培、除葉、果房の間引き

栽培責任者：フィリップ・デュクール

醸造

収穫：涼しい朝のうちに機械にて

マセラシオン：24～48 時間の発酵前低温マセラシオン

発酵：温度制御ステンレスタンク（26℃前後）でアルコール発酵、じっくりと 3 週間かけてキュヴェゾン（30℃）、液抜きと圧搾、フリーランワインとプレスワインを分ける、温度制御ステンレスタンク（18℃前後）でマロラクティック発酵

熟成：ステンレスタンク

平均年間生産本数：180 000 本

ウノログ：ジェレミー・デュクール

テイスティング

色調：輝きのあるルビー

香り：赤い果実とバニラ

味わい：肉づきが良い、ふくよか、しなやか。好バランス

フードペアリング：シャルキュトリー、タパス、赤身の肉、白身の肉

