

フランス赤ワイン



フランス ボルドー
シャトー元詰
シャトー・クロワ・デュ・トラル
A.O.C.オー・メドック
2016
赤
フルボディ

熟成:オーク樽(新樽比率30%)

左岸の雄、フランソワ・ティエンボン氏がコンサルタントを行うオー・メドックのブルジョワ級。力強い果実感を備えつつ、右岸を思わせるようなエレガンスが余韻に広がる魅惑的な1本です

7,500円



フランス ボルドー
シャトー元詰
シャトー・ミル・ローズ・マルゴー
A.O.C.マルゴー
2016
赤
フルボディ

醗酵:ステンレスタンクにて オーク樽にてMLF
熟成:オーク樽にて12カ月(225L、新樽比率33%、80%フレンチ・20%アメリカン)

「千本の薔薇」の名を冠する、ブルゴーニュ等でワインを学んだフォール氏がマルゴーの隣、マコーに設立した美しいシャトーです。凝縮した完熟果実の味わいと美しい余韻が広がります

10,000円



フランス ボルドー
シャトー元詰
フルール・ド・ペデスクロー
A.O.C.ボイヤック
2016
赤
フルボディ

醗酵:コールド・マセラシオンを行っている。新樽比率5%~10%
熟成:16カ月

メドック格付5級シャトー・ペデスクローの造るセカンド・ワイン。革命的な設備投資を行い、この2014年以降、目覚ましい品質向上が見られる。今最も注目すべきシャトーのひとつです

12,000円



フランス ボルドー
シャトー元詰
レ・シュエヌ・ド・マカン
A.O.C.サン・テミリオン
2015
赤
フルボディ

熟成:フレンチ・オーク樽にて12カ月(225L、新樽使用なし、100%1年樽使用)

2006年に第1特別級Bに格上げされた、サン・テミリオン・の丘に位置するシャトー・バヴィ・マカンのセカンドラベル。濃厚で円熟した果実味と堅牢なボディが魅力の1本です

13,000円



フランス ボルドー
シャトー元詰
シャトー・ピエルボン
A.O.C.オー・メドック
2008
赤
ミディアムボディ

醗酵:コンクリート・タンクにて
熟成:フレンチオーク樽にて14カ月間(225L、新樽比率50%)

オー・メドックのクリュ・ブルジョワ級シャトー・ペイラボンのセカンドワイン。完熟した果実、スモークの香り、しっかりとした骨格。複雑さのある味わいと余韻が楽しめます

6,000円



フランス ボルドー
シャトー元詰
シャトー・ヴィエイラ
A.O.C.ボルドー
2006
赤
ミディアムボディ

醗酵:ステンレス・タンク
熟成:ステンレス・タンクにて12カ月間

1973年設立の家族経営シャトー。熟したプラムやチェリーを想わせるアロマ。口当たりは柔らかく、まろやかな飲み心地。熟成による滑らかさがあり、綺麗な余韻が広がります

6,000円