

シャトー・メオム ボルドー・シューペリュール

Chateau Meaume

商品コード	FRCM501
JANコード	4560292620516
ワイナリー	シャトー・メオム
生産国	フランス
産地	ボルドー地方
ヴィンテージ	2023
色/味わい	赤/フルボディ
ぶどう品種	メルロー88%、カベルネ・フラン10%、カベルネ・ソーヴィニヨン2%
容量/入数	750ml/12
キャップ	コルク
アルコール	13.50%

畑

粘土・石灰質

醸造方法

10〜15%のセニエを実施。 24〜28℃にて主発酵及びマセレーション。一部をバリック内にてマロラクティック発酵。

コメント

美しい深い色調で、豊潤な果実香味とシルクのように滑らかなタンニン。気軽に若い内に楽しむことができ、また、寝かして熟成させることもできる。　凝縮した果実香味としっかりとしたストラクチャーが、数年間の更なる熟成を可能にしています。

供出温度

16〜18℃

ペアリング

本格的な赤身肉料理、牛肉のステーキやスペアリブなどにとても良く合います。

特徴など

ポムロルの北方に位置するシャトー。友人と家族の為に造り始めたワインは、ヒュー・ジョンソン氏や英国王室御用達ワイン商に注目され販売が始まった。テロワールに合わせた植え替え、有機栽培への挑戦、全量の手摘みと選果は劇的な品質向上をもたらしました。

標準小売価格　￥2,800（税込￥3,080）