

シャトー・メオム レゼルヴ・デュ・シャトー

Chateau Meaume Reserve du Chateau

商品コード	FRCM502
JANコード	4560292620493
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	2020
色/味わい	赤/フルボディ
ぶどう品種	メルロー90%、カベルネ・フラン10%
容量/入数	750ml/12
キャップ	コルク
アルコール	14.50%

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。

コメント

ローストしたコーヒーやバニラ、熟した黒系果実のニュアンス、精妙でエレガントなブーケ。素晴らしいバランスと、複雑で、深みと凝縮感のある果実香味が、シルクのように滑らかなタンニン、そして酸味と素晴らしいバランスを演出しています。

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 ￥3,300（税込￥3,630）