



なんとも魅力的ですね。香りはチョコ、赤い果実、杉の木、鉛筆の芯、最後にシナモン...



赤い果実はイチゴやチェリー。アタックは鮮明で、美味しいですね。甘美でシルキー、焦点の定まった味わいのあと、スマイルの香りとおほのかな塩味のフィニッシュ...張りつめたミネラル感、精巧に削られた渋味の骨組みを感じませんか。



発芽は3月末に始まりました。春は乾燥し、高温のピークが何回もあったあと、開花に続いて7月末にはぶどうが色づき始めました。幸い夏の雨で、ぶどうは時間をかけて成熟。9月12日から10月3日に収穫しました。



51 %
Cabernet-Sauvignon



46 %
Merlot



1,5 %
Cabernet franc



1,5 %
Petit Verdot