



イチゴやチェリーなどの赤い果実に、控えめなスパイス。グルメンでしょう？



口に含んだときの心地良さがわかりますか？よく熟したタンニンがクリーミーな印象を与えています。カベルネ・ソーヴィニヨンの緻密な骨格と、それを優しく包むメルロのふくよかさ。これがこのヴァンテージの特徴と言えます。



6月から8月にかけて冷たい雨が降ったこともあり、春と夏は悪天候だったイメージが強いのですが、2023年は昨今で最も乾燥した年の一つでした。9月7日から28日にかけて収穫。天候に恵まれたおかげで、様々な計測値やフェノールの熟度が最高の状態に達し、私たちのペースで摘み取っていくことができました。



64 %
Merlot



31 %
Cabernet-Sauvignon



5 %
Petit Verdot