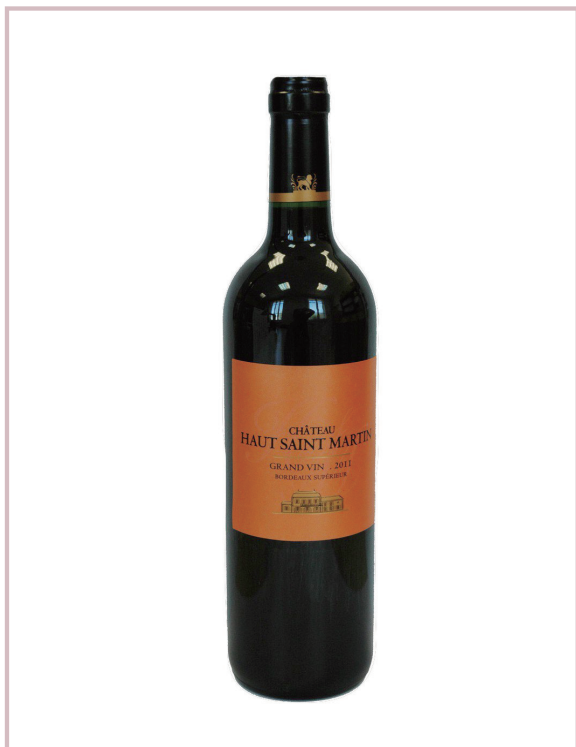


# Ch. オー・サン・マルタン HAUT SAINT MARTIN



## 飲み頃になるまで 生産者のカーヴで熟成された 希少ワイン

オー・サン・マルタンは、ボルドー・シュペリキュール地区で生産されています。樽熟成を12か月行っており、さらに飲み頃になるまで生産者のカーヴで熟成されてから出荷されます。こだわりのたくさん詰まったこのワインは、果実味にほのかなグリーンハーブの要素が溶け込んでおり、エレガントで調和のとれた味わいが特徴です。

品番	F01-1916
生産者(和)	ミラード・ファミリー
生産者(英)	MILHADE FAMILY
URL	<a href="http://www.milhade.fr/">http://www.milhade.fr/</a>
生産地域・格付け	ボルドー・シュペリキュール
年	2016
容量(ml)	750
ボディ	フルボディ
ドライ/スイート	ドライ
アルコール度数	14
ぶどう品種	メルロー50% カベルネ・ソーヴィニヨン40% マルベック10%
適温	13℃~16℃
栓の仕様	コルク
色	赤
タイプ	辛口
樽熟成	12か月
品目	果実酒
受賞歴	パリ・コンクール2014 金賞(2012) ボルドーワインコンクール2006 銀賞(2006)
JANコード	3760193351255
参考小売価格(税込)	2,970円