ドミニク・レイモン DOMINIQUE RAIMOND

フランス

マルベック100%から成る
力強くなめらかなタンニンと複雑な香り

このシャトー・モンフォレ・ペガーズは三世代に渡ってドミニク・レイモン・ファミリーが所有し、反対側の河岸にはシャトーマルゴーを見渡せるジロンド河河口、プルミエコートドブライの中心に位置しています。100haの土壌は粘土石灰岩から成り、この地域で最も素晴らしい土地の一つとされています。マルベック100%。平均樹齢は25年。オーク樽にて12か月熟成。畝と畝の間は雑草を生やすナチュラル栽培。夏の間植物を耕すことで土壌中の微生物が活発になり、根は地中深く育つようになるのです。色合いは凝縮したルビー色。黒系フルーツの複雑な香り。すみれ、スパイス、ロースト香。力強くなめらかなタンニン。マルベックは胡椒のような香りとアロマとを同時に放ちます。赤系のお肉やチーズといった洗練された一皿とよく合います。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます

Ch. モンフォレ・ペガーズ CH. MONFOLLET PEGASE ［ブライ・コート・ド・ボルドー］

色･タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・フルボディ	2014	750	15	6	F03-1914	￥6,800（税込￥7,480）

【品種】マルベック100%　　**【JANコード】**3480520304470

ぶどう樹平均樹齢50年。醸造後はオーク樽で12か月の熟成を施します。色合いは凝縮したルビー色。黒系フルーツ、すみれ、スパイス、ロースト香。胡椒のような香りとアロマとを同時に放ちます。力強くなめらかなタンニンが赤系のお肉やチーズなど洗練された一皿とよく合います。13～16℃でお召し上がりください。