Ch. モンフォレ・ペガーズ
CH. MONFOLLET PEGASE

マルベック 100%から成る力強く滑らかなタンニンと複雑な香り

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。

品番	F03-1914
生産者（和）	ドミニク・レイモン
生産者（英）	DOMINIQUE RAIMOND
URL	
生産地域・格付け	ブライ・コート・ド・ボルドー
年	2014
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	13.5
ぶどう品種	マルベック100%
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
JAN コード	3480520304470
参考小売価格	6,800 円（税込 7,480 円）

ENEOS Materials Trading Co., Ltd.