

Les Templiers du Grand Mouëys

レ・タンプリエ・デュ・グラン・ムエイ

テクニカル・ノート

	原産地呼称	AOC Premières Côtes de Bordeaux (AOC プルミエール・コート・ト・ボルドー)
	コード	EF21-6
	年間生産量	
	色・タイプ	赤・ややコクあり
	品種構成	Merlot (メルロ) 55% Cabernet Sauvignon (カベルネ・ソーヴィニオン) 25% Cabernet Franc (カベルネ・フラン) 20%
	アルコール度数	
発酵温度	30℃	
発酵・マセラシオン	ステンレスタンク及びセメント槽で3週間	
熟成方法	70%をステンレスタンクで、残り30%を3年樽のバリックで9ヵ月熟成。	
テイasting・コメント	サクランボ色。果実のアロマに下草のニュアンスが加わる。凝縮感のある豊かな味わい。調和の取れた余韻。	
食事との相性	柔らかく親しみやすいワインなので、しゃぶしゃぶやトンカツ、からあげなどの和食にも合います。	