

ブランド名（和） シャトー・ル・フェロー・ベレール
ブランド名（英） Chateau le Ferreau Belair
商品名（和） シャトー・ル・フェロー・ベレール
商品名（英） Chateau le Ferreau Belair
格付 A.O.C. コート・ド・ブル

スポット



生産国	フランス	商品コード	612836
生産地域	ボルドー	JANコード	3463410000126
生産者名	シャトー・ル・フェロー・ベレール	アルコール度数	13 % vol
生産者名（英）	Chateau le Ferreau Belair	適温	16 ~ 18
生産年	2012年	栓の仕様	コルク
色	赤	樽熟成	樽熟成（有）
味	辛口	品目	果実酒(ワイン)
ボディ	フルボディ	希望小売価格(外税)	1,750円
容量	750ml		
ぶどう品種	メルロー60 % カベルネ・ソーヴィニヨン30 % マルベック10 %		

A.O.C.コート・ド・ブルの金賞ワイン。レッドベリーや燻した木のような香り。熟した葡萄の凝縮感たっぷりの味わい。飲み口は非常にエレガントで余韻も長く楽しめる。リヨン国際ワインコンクール、チャレンジ・インターナショナル、ブリュッセル国際ワインコンクールで金賞を受賞。

色・香・味わい

▶色合いについて
濃い赤色。

▶香りについて
レッドベリーや燻した木のような香り。

▶味わいについて
熟した葡萄の凝縮感たっぷりの味わい。飲み口は非常にエレガントで余韻も長く楽しめる。

栽培方法・製法

▶栽培方法について
粘土石灰質土壌。

▶製法について
コールド・マセラシオンの後、温度管理されたタンクで3週間発酵。オーク樽で約12ヶ月熟成。1/3を新樽、1/3を1年使用した樽、1/3を2年使用した樽で熟成。

サイズ

入り数	12本
ケース重量(kg)	15
単品重量(kg)	1.2

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	17 × 30 × 50
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30 × 7.4 × 7.4

受賞歴

2010年 ヴィンテージ | Concours International de Lyon (リヨン国際ワインコンクール) | 金賞
2009/2011年 ヴィンテージ | Challenge International (チャレンジ・インターナショナル) | 金賞
2009年 ヴィンテージ | Concours Mondial de Bruxelles (ブリュッセル国際ワインコンクール) | 金賞
2012年ヴィンテージ|Concours des Feminalise(フェミニリーズ世界ワインコンクール)|金賞

このワインに合う料理は？

サーロインステーキ、骨付き豚肉の炭火焼き、白カビタイプのチーズ(カマンベールなど)