

ブランド名（和） シャトー・ペイラボン
ブランド名（英） Chateau Peyrabon
商品名（和） シャトー・ペイラボン
商品名（英） Chateau Peyrabon
格付 A.O.C. オーメドック

定番



生産国	フランス	商品コード	613488
生産地域	ボルドー	JANコード	
生産者名	シャトー・ペイラボン	アルコール度数	12.5 % vol
生産者名（英）	Chateau Peyrabon	適温	16 ~ 18
生産年	2013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)	3,207円
容量	750ml		
ぶどう品種	カベルネ・ソーヴィニヨン60 % メルロー40 %		

カシスやブラックチェリーなどの香りに、樽熟成からくるなめし皮のニュアンス。落ちついた果実味と酸味、スムーズなタンニンの深みのある味わい。

色・香・味わい

▶色合いについて

紫がかった深紅色。

▶香りにについて

カシスやブラックチェリーなどの黒い果実の香りに、樽熟成からくるなめし皮のようなニュアンス。

▶味わいについて

落ちついた果実味と酸味、スムーズなタンニンの深みのある味わい。余韻は長くボリューム感のあるフルボディ。

受賞歴

栽培方法・製法

▶栽培方法について

砂地質土壌で心土は粘土質。栽培面積49ha。平均樹齢24年。

▶製法について

69%は手摘み、31%は機械で収穫。除梗用の振動台で手作業で葡萄の選別を行う。定温管理されたコンクリートタンクまたはステンレススチールタンクにて一部を醸造。25～26℃でアルコール発酵。パンピング・オーバーで丁寧成分抽出。醸しの長さはテイastingにより19～24日間。垂直式圧搾機でゆっくり抽出。抽出されたワインをテイastingし、必要であれば最終ブレンディング。14ヶ月樽熟成(新樽率30%)後、コーラージュを行う。

サイズ

入り数	12本	ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	16 × 48 × 31
ケース重量(kg)	16.2	単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30 × 7 × 7
単品重量(kg)	1.2		

このワインに合う料理は？

ローストビーフ、牛肉の赤ワイン煮、青椒肉絲(チンジャオロースー)