

ブランド名(和) シャトー・ピュイグロー  
ブランド名(英) Chateau Puygueraud  
商品名(和) シャトー・ピュイグロー '07  
商品名(英) Chateau Puygueraud  
格付 A.O.C. ボルドー・コート・ド・フラン

スポット



生産国	フランス	商品コード	612827
生産地域	ボルドー	JANコード	
生産者名	ファミリー・ティエンポン	アルコール度数	13.5 % vol
生産者名(英)	Famille Thienpont	適温	16 ~ 18
生産年	2007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)	3,000円
容量	750ml		
ぶどう品種	メルロー70% カベルネ・フラン25% マルベック5%		

ブラックチェリーやプラムなどの熟した果実や熟成からくる落ち着いた華やかな香り。程よい酸味と果実の凝縮感、落ち着いたタンニンのまろやかな口当たりが楽しめる。

## 色・香・味わい

### ▶色合いについて

オレンジがかった濃いルビー色。<br />

### ▶香りについて

ブラックチェリーやプラムなどの熟した果実の芳醇な香り。熟成からくる落ち着いた華やかな香り。<br />

### ▶味わいについて

程よい酸味と果実の凝縮感、落ち着いたタンニンのまろやかな口当たりが楽しめる。特筆すべきはエレガントな余韻の長さ。まさに飲み頃。<br />

## 栽培方法・製法

### ▶栽培方法について

収穫は手摘み。石灰岩と泥灰土。平均樹齢30年。伝統方法で、冬に穀物を土壌の畝間まき軽く耕すことで、土壌の保水性と通気性を保つ。

### ▶製法について

30~35日間ステンレススチールタンク発酵。<br />12~16ヶ月樽熟成。<br />新樽率40%。30%は1年使用樽、残り30%は2年使用樽。<br />マロラクティック発酵後、滓の攪拌。<br />必要であればマイクロオキシジェナシオンを行う。1回目のバトナージュは6ヶ月から10ヶ月後(夏前)に行われ、2回目は1年後の瓶詰め前に行われる。

## サイズ

入り数	12本
ケース重量(kg)	16
単品重量(kg)	1.2

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	16 × 48 × 31
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30 × 7 × 7

## 受賞歴

## このワインに合う料理は？

牛肉の赤ワイン煮、地鶏の炭火焼き