

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 '11
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	612828
生産地域	ボルドー	JANコード	4560258421126
生産者名	ファミーユ・ティエンボン	アルコール度数	13.5 % vol
生産者名（英）	Famille Thienpont	適温	16 ~ 18
生産年	2011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)	3,200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 %		

カシスなどの黒い果実の香りにスミレの香り。ミントのニュアンスも感じられる。酸、果実味ともに澆刺として全体的に若々しい印象。時間と共に味の深みが増す。

色・香・味わい

▶色合いについて

濃い深いルビー色。

▶香りにについて

カシスなどの黒い果実の香りにスミレの香り。ミントのニュアンスも感じられる。

▶味わいについて

酸、果実味ともに澆刺として全体的に若々しい印象。時間と共に深みが増し、余韻も伸びやかで熟成のポテンシャルを感じられる。

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。
12～16ヶ月樽熟成。
新樽率40%。30%は1年使用樽、残り30%は2年使用樽。
マロラクティック発酵後、滓の攪拌。
必要であればミ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？

ポロネーズ(ミートソース)、牛ほほ肉ラグーソースのバスタ