

ブランド名（和）
ブランド名（英）
商品名（和） プレジール・ド・シオラック
商品名（英） Plaisir de Siaurac
格付 A.O.C. ラランド・ド・ボムロール

スポット 新着



生産国		商品コード	69931
生産地域		JANコード	
生産者名		アルコール度数	14 % vol
生産者名（英）		適温	14 ~ 16
生産年	2016年	栓の仕様	コルク
色	赤	樽熟成	樽熟成（無）
味	辛口	品目	果実酒(ワイン)
ボディ	ミディアムボディ	希望小売価格(外税)	3,000円
容量	750ml		
ぶどう品種	メルロー85 % カベルネ・フラン15 %		

シャトー・ラトゥールの醸造チームとシャトー・ベトリュスの元最高醸造責任者がコラボし、近年品質が向上しているシャトー・シオラックのセカンドワイン。ブルベリーやブルーン、カシスなどの瑞々しい果実味とフレッシュな酸とのバランスが良い、ジューシーな味わい。夏はやや冷やしても楽しめ、B B Qなどの友人・家族と集まる場や、週末の少し贅沢な食事シーンにオススメ。

色・香・味わい

▶色合いについて
緑がやや紫がかった濃いルビーレッド。

栽培方法・製法

▶栽培方法について
土壌は砂利混じりの砂質粘土。平均樹齢15年。9月から10月にかけて収穫。

▶製法について
コンクリートタンクにて醸造後、9ヶ月熟成。

▶香りにについて
瑞々しいブルベリー、ブルーンなどの黒系果実に、新鮮なカシスのような赤黒系果実の香り。品種由来のしし唐のような青さや、黒土のようなニュアンスも感じられる。時間と共に、より熟度の高い赤黒系果実の香りが感じられ、熟成ポテンシャルが窺える。

▶味わいについて
まろやかでフルーティーな味わいの辛口ミディアムボディ。酸は中程度でアルコール感はやや高め。タンニンは緻密でやわらかな印象。始めに香りにあるようなブルベリーやブルーン、カシスなどの瑞々しい果実味を感じられ、中盤からフィニッシュにかけてフレッシュな酸が味わいを下支えし、非常ジューシーな印象。夏は少し冷やして飲むとより楽しめる。

受賞歴

サイズ

入り数	12本
ケース重量(kg)	15.6
単品重量(kg)	1.2

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	17 × 48 × 31
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30 × 7.5 × 7.5

このワインに合う料理は？

バーベキュー、ボロネーズ(ミートソース)、ハンバーグ(キノコソース)、しし唐と豚肉の味噌炒め