

ブランド名（和） バロン デスピエ
ブランド名（英） Baron d'Espiet
商品名（和） バロン デスピエ
商品名（英） Baron d'Espiet
格付 A.O.C. ボルドー

スポット オーガニック



生産国	フランス	商品コード	69934
生産地域	ボルドー	JANコード	3760207186606
生産者名	UGボルドー	アルコール度数	12.5 % vol
生産者名（英）	UG Bordeaux	適温	16 ~ 18
生産年	2017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)	1,307円
容量	750ml		
ぶどう品種	メルロー カベルネ・ソーヴィニヨン		

アグリキュルチュール・ピオロジック認定の有機栽培葡萄を使用。新鮮なプラム、ブラックチェリー、カシスなどの香り。口当たりはスムーズで柔らかく、ジューシーな果実味と心地よい酸やタンニンとのバランスが取れた味わい。

色・香・味わい

栽培方法・製法

▶色合いについて

緑が紫がかった濃いルビーレッド。

▶栽培方法について

アグリキュルチュール・ピオロジック認定の有機栽培葡萄を使用。

▶製法について

選果後、温度管理の下伝統的な製法を用いる。途中ルモンタージュとデレスタージュを行う。アロマのフレッシュさを保ちつつ熟成。

▶香りについて

新鮮なプラム、ブラックチェリー、カシスなどの赤黒系果実の香りに、ほんのりと青さを感じさせる瑞々しいブルーベリーのニュアンス。微かに土っぽさを感じる。

▶味わいについて

スムーズな飲み口の辛口ミディアムボディ。酸は中程度でボルドーらしい緻密なタンニンを感じる。フレッシュなブルーベリーやチェリーのジューシーな果実味が楽しめる。

サイズ

入り数	12本	ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	16 × 47 × 31
ケース重量(kg)	15.2	単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30 × 7.5 × 7.5
単品重量(kg)	1.2		

受賞歴

このワインに合う料理は？

ロールキャベツ、ポロネーズ(ミートソース)、牛肉のカルパッチョ、牛肉のブルコギ風ビザ