

ブランド名（和） シャトー・モーカイユ  
ブランド名（英） Chateau Maucaillou  
商品名（和） ル ベ パール モーカイユ  
商品名（英） Le B Par Maucaillou  
格付 A.O.C. ボルドー・シュペリユール

|                                                                                   |         |                           |            |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------------------|------------|---------------|
|  | 生産国     | フランス                      | 商品コード      | 62248         |
|                                                                                   | 生産地域    | ボルドー                      | JANコード     | 3760063166385 |
|                                                                                   | 生産者名    | シャトー・モーカイユ                | アルコール度数    | 13～14 % vol   |
|                                                                                   | 生産者名（英） | Chateau Maucaillou        | 適温         | 16 °C ～ 18 °C |
|                                                                                   | 生産年     | 2019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     | ミディアム～フルボディ               | 希望小売価格(外税) | 2,207円        |
|                                                                                   | 容量      | 750ml                     |            |               |
|                                                                                   | ぶどう品種   | メルロー70 % カベルネ・ソーヴィニヨン30 % |            |               |

ラズベリーなどのチャミングな香りの中に樽熟成から来るスモーキーなニュアンス。程よい果実味とタンニンのバランスが良い。アタックは穏やかで飲み心地の良いミディアムフル。緻密で溶け込んだタンニンと丸みを帯びた余韻が上品かつ長く口中に広がる。ル・ベ・パール・モーカイユは、2015年ヴィンテージよりボルドー・ド・モーカイユから名称変更したワイン。

## 色・香・味わい

▶色合いについて  
深みのあるルビーレッド。

▶香りについて  
カシスやアメリカンチェリーなどの赤い果実のチャミングな香りとピーマン様の青い香りに加え樽熟成からくるスモーキーなニュアンスも感じられる。

▶味わいについて  
程よい果実味と酸味のバランスの良いミディアム～フルボディタイプ。アタックは穏やかで飲み心地よい。緻密で溶け込んだタンニンと丸みを帯びた余韻が上品かつ長く口中に広がる。

## 受賞歴

## 栽培方法・製法

▶栽培方法について  
栽培面積55ha。植樹密度4,600本/ha。平均樹齢35年。砂利混じりの粘土質土壌。

▶製法について  
22℃での発酵前浸漬後、ルモンタージュを定期的に行いながら発酵。発酵温度は26～28℃に保つ。アルコール発酵開始約3週間後にデキュヴァージュ。コラーージュは卵白を用いる。生産本数48万本ほど。

## サイズ

|           |     |                       |              |
|-----------|-----|-----------------------|--------------|
| 入り数       | 6本  | ケースサイズ<br>高さx幅x奥行(cm) | 24 × 16 × 30 |
| ケース重量(kg) | 7.4 | 単品サイズ<br>高さx幅x奥行(cm)  | 30 × 7 × 7   |
| 単品重量(kg)  | 1.2 |                       |              |

## このワインに合う料理は？

ビーフストロガノフ、サーロインステーキ、仔羊のロースト、ハード、セミハードタイプのチーズ