

ブランド名（和） シャトー・ナルドー
ブランド名（英） Chateau Nardou
商品名（和） シャトー・ナルドー
商品名（英） Chateau Nardou
格付 A.O.C. フラン・コート・ド・ボルドー

定番				
	生産国	フランス	商品コード	614461
	生産地域	ボルドー	JANコード	4955069804402
	生産者名	シャトー・ナルドー	アルコール度数	14.5 % vol
	生産者名（英）	Chateau Nardou	適温	16 ~ 18
	生産年	2018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)	2,500円
	容量	750ml		
	ぶどう品種	メルロー80 % カベルネ・ソーヴィニヨン10 % カベルネ・フラン10 %		

コーヒーやチェリーパイを連想させる香ばしい香り。酸味、タンニンともに柔らかく、スムーズな味わい。果実味と樽熟成による深みがウェルバランスなワイン。

色・香・味わい

▶色合いについて

中心部がやや黒みがかった濃いルビーレッド。落ち着きのある色合い。

▶香りにについて

アメリカンチェリー、ブルーベリー、紫プラムのような豊かな果実の香りと樽熟成由来のコーヒーやチョコレートなどのニュアンスがバランス良く感じられる。チェリーパイのような甘く香ばしい香りやスパイスやビターチョコレート、クローヴなどのニュアンスが複雑さを与えている。

▶味わいについて

豊かな酸と果実の凝縮感のバランスが取れたフルボディ。しっかりと感じられるタンニンが時間と共に果実味の中に溶け込んでいき、複雑さを増す。熟れた果実の豊かな香りと、心地よい渋みが余韻に残る。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

畑は南向きの粘土質土壌。植樹密度5,000本/ha。畑作業を重視し、剪定やキャノピーマネジメントを的確に行うことで葡萄をしっかりと成熟させる。

▶製法について

収穫後、良質な房のみを選別し発酵前に温度管理されたタンクでマセラシオンをする。フレンチオーク樽で12ヶ月樽熟成。

サイズ

入り数	12本	ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	16.5 × 48.5 × 31.5
ケース重量(kg)	16	単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30 × 7 × 7
単品重量(kg)	1.29		

受賞歴

2007年 ヴィンテージ | ワイン王国 | ★★★★★
2003年 ヴィンテージ | ヴィノテーク | 17点 / 20点満点

このワインに合う料理は？

ビーフストロガノフ、ヒレステーキ、白カビタイプのチーズ(カマンベールなど)