

ブランド名(和) シャトー・オー・パスケ
ブランド名(英) Chateau Haut Pasquet
商品名(和) シャトー・オー・パスケ
商品名(英) Chateau Haut Pasquet
格付 A.O.C. ボルドー

スポット



生産国	フランス	商品コード	62843
生産地域	ボルドー	JANコード	3429671146195
生産者名	シャトー・オー・パスケ	アルコール度数	13 % vol
生産者名(英)	Chateau Haut Pasquet	適温	16 ~ 18
生産年	2011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	フルボディ	希望小売価格(外税)	1,350円
容量	750ml		
ぶどう品種	カベルネ・ソーヴィニヨン67% メルロー33%		

ブラックチェリーやスグリなどの黒い果実の香りに、チョコレートや黒コショウなどが香りに複雑性を与えている。豊かな果実の凝縮感のあるジューシーな味わいのフルボディ。ボルドーコンクールで金賞を受賞。

色・香・味わい

▶色合いについて

僅かにオレンジがかった深いルビー色。

▶香りについて

ブラックチェリーやスグリなどの黒い果実の香りに、チョコレートや黒コショウなどが香りに複雑性を与えている。微かに腐葉土の香りも感じられる。

▶味わいについて

豊かな果実の凝縮感のあるジューシーな味わい。丸みのあるタンニンと落ち着いた酸味とのバランスが良く、余韻も長く楽しめる。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

栽培面積15ha。平均樹齢20年。砂利が混じった粘土・石灰質土壌。

▶製法について

完全に熟した葡萄を機械にて収穫。温度管理された伝統的な方法で発酵。ステンレスタンクにて熟成。

サイズ

入り数	12本
ケース重量(kg)	14.4
単品重量(kg)	1.2

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	31 × 24 × 31
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30 × 7 × 7

受賞歴

2011年 ヴィンテージ | Concours de Bordeaux (ボルドー・コンクール) | 金賞

このワインに合う料理は？

骨付き豚肉の炭火焼き、ローストチキン、白カビタイプのチーズ(カマンベールなど)