

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

定番

オーガニック



生産国	フランス	商品コード	69936
生産地域	ボルドー	JANコード	3760207186583
生産者名	UGボルドー	アルコール度数	13.5 % vol
生産者名(英)	UG Bordeaux	適温	16 ~ 18
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~フルボディ	希望小売価格(外税)	1,507円
容量	750ml		
ぶどう品種	メルロー カベルネ・ソーヴィニヨン		

アグリカルチュラル・ピオロジック認定の有機栽培葡萄を使用。フルーティなチェリーのコンフィチュール、やや熟した黒系果実の香りにミントのニュアンス。果実味と酸味のバランスが良く、アルコールのボリューム感としなやかなタンニン感じるミディアム~フルボディ。

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

フルーティな印象があり、チェリーなどのコンフィチュールに、コクを感じさせる熟したダークチェリーやカシスなどの赤黒系果実の香り。微かにブルーベリーの青さやミントのような清涼感のニュアンスがある。

▶味わいについて

ジューシーさとボリュームを感じるミディアムからフルボディの辛口。タンニンが程よく溶け込んだしなやかな口当たりで、香りにあるような赤黒系の果実味と酸味のバランスが良く、重なり合いながら適度なコクを感じさせる。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

アグリカルチュラル・ピオロジック認定の有機栽培葡萄を使用。

▶製法について

21日間マセラシオンを行い、適熟したブドウのフルーティな面とタンニンを引き出す。

サイズ

入り数	12本
ケース重量(kg)	15.2
単品重量(kg)	1.2

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	16 × 47 × 31
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30 × 7.5 × 7.5

受賞歴

このワインに合う料理は？

ビーフシチュー、ヒレステーキ、白カビタイプのチーズ(カマンベールなど)、回鍋肉(ホイコーロー)