

# 1/2 Bouteilles Bordeaux Rouges

(税込み)

1988<MEDOC>	シャトー・ブルーヤック <b>Chateau Preuilac</b> *琥珀色のエッジ。タンニンもしっかりしていますが口あたりは滑らか。	6,600
1990<POUILLAC>	シャトー・ダルマイヤック <b>Chateau D'Armailhac</b> *良い熟成をし始めている。やや濃いガーネット色で粘性は高め。	22,000
1996<POUILLAC>	シャトー・ダルマイヤック <b>Chateau D'Armailhac</b> *第5級格付け。密度のある果実と力強いタンニンを持つ。	16,500
2001<PESSAC-LEOGNAN>	シャトー・スミス・オー・ラフィット <b>Chateau Smith Haut Lafitte</b> *エレガントでスタイリッシュ。滑らかなタッチで様々な料理とも楽しめる。	11,000
2010 <HAUT-MEDOC>	ラ・ドモワゼル・ド・ソシアンド・マレ <b>La Demoiselle de Sociando Mallet</b> *濃い赤紫色。果実味と酸味・タンニンのバランスが良く、優しい味わい。	7,700
2012 <SAINT-EMILION>	シャトー・ラブラフヌーヴ <b>Chateau Laplagnotte Bellvue</b> *よく熟成したブラックベリーやダークチェリー、カシスのアロマ。きめ細かなタンニンを持つ。	5,500