

# 1/2 Bouteilles Bordeaux Rouges

(税込み)

1988<MEDOC>	シャトー・ブルーヤック <i>Chateau Preuilac</i>	7,700
*琥珀色のエッジ。タンニンもしっかりしていますが口当たりは滑らか。		
1990<POUILLAC>	シャトー・ダルマイヤック <i>Chateau D'Armailhac</i>	27,500
*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。		
1996<POUILLAC>	シャトー・ダルマイヤック <i>Chateau D'Armailhac</i>	22,000
*第5級格付け。密度のある果実と力強いタンニンを持つ。		
2001<PESSAC-LEOGNAN>	シャトー・スミス・オー・ラフィット <i>Chateau Smith Haut Lafitte</i>	15,400
*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。		
2010 <HAUT-MEDOC>	<i>La Demoiselle de Sociando Mallet</i>	8,800
*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。		
2012 <SAINT-EMILION>	シャトー・ラフロン・ロシェ <i>Chateau Laplagnotte Bellvue</i>	6,600
*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。		