



Petrus ペトリュス

1770年より150年に渡りアルノー家が所有し、ポムロールを代表するワインとして19世紀の文献に初めて記載されました。1949年のエリザベス女王の結婚式にて提供され、その名声は瞬く間に世界へと広まり、ケネディ元大統領のお気に入りワインとしても知られています。1969年にジャン・フランソワムエックスがオーナーとなり、現在は醸造家のオリヴィエ・ベルーエが指揮を執っています。



Petrus ペトリュス

2019
参考商品



地方：ボルドー

750, 1500ml

赤

原産地呼称：ポムロールAOC

品種：メルロー100%

醸造：最大2日間、午後に手摘みでブドウを収穫後、破碎前に選別を行います。発酵は優しく過度な抽出はせず、温度管理をしたコンクリートタンクで行います。新樽100%で熟成。

濃密な色調で、芳醇で複雑な香り、そして豪華な果実が溢れます。偉大な年では、たやすく25年またはそれ以上熟成した味わいを楽しむことができます。