



# 飲み頃

ボルドー

BORDEAUX



## 【セット内容】

### 全面的な改革により、A.O.C.ボルドー シュペリユールのトップのひとつに



#### 2012 シャトー フルール オーゴーサン

Château Fleur Haut Gaussens

【赤・フルボディ】国・地域等：フランス・ボルドー（ボルドー シュペリユール）

葡萄品種：メルロ 85%、カベルネ フラン 5%、カベルネ ソーヴィニヨン 5%、マルベック 5%

熟成：50%をフレンチオーク樽で6ヶ月

シャトーは、フロンサックの西、ヴェラック村に位置しています。1941年から続く家族経営の生産者です。現在、4代目のエルヴェ リュイエがシャトーを引き継ぎ、ワイン造りを行っています。1990年より全面的な改革を行い、葡萄の栽培方法も一新しました。また数年間をかけてセラーに投資を行い、最新設備を整え、現代的なワイナリーへと生まれ変わりました。近年では、ボルドー シュペリユールのトップのひとつに位置付けられ、安定した品質の高さが評価されています。ワインの特徴は「フィネスとエレガンス」であり、豊かなアロマと力強いタンニンが素晴らしい調和しています。

### 10年以上の熟成を経て飲み頃を迎えたお値打ちオー メドック



#### 2014 シャトー トウール マルシラネ

Château Tour Marcillanet

【赤・フルボディ】国・地域等：フランス・ボルドー（オー メドック）

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ

熟成：樽で数ヶ月

サン ローラン メドック村に位置する畑はガロンヌ川に由来する砂利と粘土石灰質で構成される水はけのよい土壌です。葡萄の平均樹齢は25年です。収穫した葡萄はセラーに運び、選果テーブルで厳しく選別します。除梗、破碎した後、温度管理したステンレスタンクとコンクリートタンクで約4週間、醗酵と醸しを行います。熟成はオーク樽で数ヶ月行います。よく熟した赤や黒の果実のアロマに樽熟成によるココアやバニラのニュアンス混ざり合っています。非常にバランスの良い口当たり、なめらかなタンニンが心地よく感じられます。

### 世界的に知らるエノロジスト、ステファン ドゥルノンクールがコンサルタントを務めています。



#### 2015 シャトー サン ポール

Château Saint Paul

【赤・フルボディ】国・地域等：フランス・ボルドー（オー メドック）

葡萄品種：メルロ 60%、カベルネ ソーヴィニヨン 33%、カベルネ フラン 6%、プティ ヴェルド 1%

熟成：1/3をフレンチオーク、残りはタンクで12ヶ月

サン テステフの境界に近いオー メドックのサン スーランド カドルヌ村に位置するシャトーです。2009年から世界的に知られるエノロジスト、ステファン ドゥルノンクールがコンサルタントを務めています。畑の土壌は粘土砂利質、栽植密度は7,000本/ha、葡萄の平均樹齢は40年です。2015年の収穫は9月末に行われました。発酵と醸しは温度管理したコンクリートタンクとステンレスタンクで約30日間行います。発酵後、全体の3分の1をフレンチオーク樽（新樽比率20%、残り1年樽）、3分の2をタンクで12ヶ月熟成させます。