

2021 Château La Croix du Duc A.O.C. Bordeaux

シャトー ラ クロワ デュ デュック AOC ボルドー

サン・テミリオンさながらの上質なアロマと柔らかなタンニン

心地よい赤い果実のアロマが軽やかなトースト香と柔らかなタンニンと共に溶け合う。
しなやかで柔らかい口当たりを持つフルーティなワイン。赤身の肉やチーズと抜群の相性。

シャトー・ラ・クロワ・デュ・デュックは、リュサック・サン・テミリオンに隣接するペルションという地域に位置しています。シャトーは、1865 年よりショレ家一族が代々所有しています。

アペラシオンはボルドーですが、ブドウ畑は AOC リュサック・サン・テミリオンとの境界にあります。卓越したテロワールを誇るサン・テミリオンの畑のすぐ近くで作られるため、サン・テミリオンのワインさながらの上質な赤果実のアロマと円やかなタンニンを湛えています。



畑は、南西向きの丘の中腹に位置し、粘土質シルト土壤にメルロ、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニオンが栽培されています。醸造・熟成にステンレスタンクを使用しているため、新鮮な果実のアロマを湛えた口当たり滑らかで、柔らかい味わいのワインに仕上がります。ボルドーワインに相応しい深い味わいを備えたコスト・パフォーマンスの高い赤ワインです。

■テクニカル情報■ 産地:ボルドー右岸地区リュサック・サン・テミリオン近郊(AOC ボルドー)

品種:メルロ 80%、カベルネ・フラン&カベルネ・ソーヴィニオン 20% 畑面積:15ha 土壌:粘土質と沈泥質(シルト質)の土壌から成る。南西向きの丘の中腹に位置。醸造:伝統的な醸造手法を守りながらステンレスタンクで発酵・熟成。

■コメント■ しなやかな質感と円やかな味わいを湛えたフルーティなワイン。美しい赤果実のアロマに仄かなトースト香と円やかなタンニンが感じられます。赤身の肉やチーズと抜群の相性。

■2021 ヴィンテージ情報■ 2021 年は深刻な霜害に見舞われた年で、シーズンを通して涼しい気候下でブドウが生育しました。春から夏にかけて雨が降り、べと病が発生した地域もみられました。しかしながら、9 月に入ると天候は回復し、10 月も見事な晴天に恵まれ、カベルネ・ソーヴィニオンとカベルネ・フランは理想的な気象条件の中、成熟を迎えました。この年は、霜害の影響で低収量となったものの、収穫したブドウからは、フレッシュさを湛えたバランスの良い味わいのワインが出来ました。

上代価格 ￥1,800(税別)

JAN コード:4543190149211



