

# 2022 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。

■2022 ヴィンテージ情報■ 冬は寒く乾燥していましたが、春にかけて気温が上昇したため、芽吹きと開花が早まりました。4 月は霜が降り、気温が急激に下がったものの、若い樹の生長にはほとんど影響はありませんでした。6 月には雹を伴う嵐が発生し、収量が減った一方で、気温は上昇し続けました。以降は干ばつに見舞われ、7 月はここ数十年で最も乾燥していました。雨はほとんど降らず、熱波により生育が中断されました。干ばつ対策を強いられ、グリーンハーベストや灌漑、直射日光を避けるために日陰を作るなどして対処する生産者もありました。また 7 月から 8 月にかけて深刻な山火事が発生しましたが、幸いなことにブドウ畑の多くは被害を免れることができました。このように様々な事象が重なり、厳しい状況ではありましたが、夜間は涼しかったため、フレッシュなアロマと酸を湛えた優れた品質のブドウが出来ました。



上代価格 ￥1,800(税別)

JAN コード:4543190149211