

Château La Croix du Duc

A.O.C. Bordeaux 2018

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ワイナリーを構えています。シャトーは、1865年よりシヨ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、粘土質シルト土壌にメルロ、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 Alc:12.5%
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:機械で収穫し、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。

■**2018 ヴィンテージ情報**■ ボルドーの2018年は、最高品質のワインに事欠かない卓越したヴィンテージとして記憶されるでしょう。冬から春にかけて多雨多湿な天候が続き、べト病の被害がここ数十年で最も猛威を振るいました。5月と7月に降った雹がボルドーの一部の地域に被害をもたらしましたが、5月から6月にかけての開花は至って好ましいものでした。6月下旬から7月初旬にブドウの生育に十分な量の雨が降り、その後は日照量が高く乾燥した極めて理想的な気候が7月初旬から10月初旬まで続きました。この非常に稀少で長く続いた晴天により、収穫期にはブドウが腐敗するリスクもストレスもなく、最高の赤ワインと非常に良質な白ワインが造られた素晴らしくポテンシャルの高いヴィンテージとなりました。この年はアルコールの数値が全般的に高かったため、バランスが品質の良し悪しを分ける鍵となりました。収穫高は、べト病や雹の被害に見舞われた一部の地域を除けば、多くのシャトーで豊作の年となりました。(ジャンシス・ロビンソン・ヴィンテージ・レポートより)

上代価格 ¥1,800(税別)



株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes