



仕様

地域：フランス / ボルドー / フロンサック

原産地呼称：フランス / A.O.C.

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：メルロー カベルネ・フラン マルベック

テイスト：辛口

サーブ温度：17℃

容量：750ml

説明

14 16世紀の間に建てられたシャトー・ドゥ・カルル。1900年に上院議員のギヨーム・ドゥ・シャストネ・ドゥ・キャスタンにより買収され、有名な歴史家でアカデミーフランセーズの一員、息子のジャック・シャストネ・ドゥ・キャスタンに引き継がれました。彼の孫娘であるコンスタンスと夫のステファン・ドルーレが現在シャトーと20haのエステートを所有しています。1994年に販売されたキュヴェは大成功を収め、ボムロールやサンテミリオン地域に隣接した最高級ワインにも匹敵します。2003年に新設されたワイナリーは、選果台からボトリングまで全て重力を利用しワイン生産が行える、ボルドーで初めて設計されたワイナリーです。この歴史的なランドマークへの訪問の醍醐味は、ワイナリーのパノラマの景色を望み、ワインを楽しむことです。

テイastingノート 最高級のボルドーワインの仲間入りを狙い、1994年にリリース。見事なまでに凝縮されている。メルローの華々しい果実味を前面に感じる。繊細なオークとクリーミーで絹のように滑らかなタンニンの味わいを持つ。若い内から美味しいが、熟成と共に、更に複雑で調和の取れたブーケが展開する。

葡萄品種 メルロー 96%、カベルネ・フラン 2%、マルベック 2%