



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・ドウ・カルル。1900年に上院議員のギヨーム・ドウ・シャストネ・ドウ・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・ドウ・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 繊細で溶けるようなタンニンが包み込む、滑らかな味わいを示し、まるで現代のフロンサックのような輪郭を持つ。深く、すっきりとして、際立った果実味が感じられ、ボルドートップクラスのコストパフォーマンスを誇る。すぐに楽しむことができるが、セラーでの長期熟成にも適している。

葡萄品種 メルロー 96%、マルベック 2%、カベルネ・フラン 2%