



## 仕様

地域：フランス / ボルドー / ポイヤック

原産地呼称：フランス / A.O.C.

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー

テイスト：辛口

容量：750ml

## 説明

**テイastingノート** 濃厚な赤色の外観、深紅の光沢。香りは複雑。黒果実、カシス、チョコレート、焙煎のアロマが印象的。赤果実およびトーストパンの風味を含む、みずみずしい味わい。タンニンは生き生きと絹のようになめらか。リコリスが香ります。後味には素晴らしい余韻が残ります。

**葡萄品種** 68% カベルネ・ソーヴィニヨン、32% メルロー

## 畑 / 醸造方法

**天候条件** 2019年のスタートとなる冬は通常より暖かく乾燥した天候が特徴的でした。2月27日には最高気温24.7度を記録しています。この暖冬の影響でぶどうの生育日程は早まりましたが、春になると一変して平年に比べて気温も低く肌寒い日が続き、生育スピードにも衰えが見られました。その結果、開花は通常どおりの日程で進みました。

続く6月は、前半には時期はずれの寒さと強い雨に見舞われた一方、後半には時期早めの熱波が押し寄せるなど、コントラストの激しい月でした。7月は非常に安定した好天が続きました。夏はとにかく陽光ゆたかで暑く、収穫直前のぶどうはまさに完璧と評せる仕上がりでした。また、7月および8月は適度な降雨にも恵まれ、心配された水ストレスに悩まされることもありませんでした。収穫は白ワイン用ぶどうから9月5日にスタートしています。短期間に作業は進み、特にセミヨンは抜群の仕上がりです。エール・ダルジャンの収穫は9月11日にすべて終了しています。

シャトー・ムートン・ロスチャイルドにおける赤ワイン用ぶどうの収穫は、9月18日から10月5日の期間に行ないました。収穫時にはときおり降雨に見舞われましたが状況は総じて良好で、ぶどうは非の打ち所のない仕上がりです。2019年のワイン同様、今年のワインもたっぷり朗らかな味わいです。アルコール度数も色味も十分で、非常に芳醇。サテンのようになめらかで濃密なタンニンを含み、将来性の高さをうかがわせます。