



## 仕様

地域：フランス / ボルドー

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

アルコール度数(%)：13.5%

サーブ温度：17℃から18℃

容量：750ml

## 説明

オンラインショップ限定販売品

※オンラインショップでのみお買い求めいただける商品です

有名シャトー同様に造られたワインをお求めやすい価格で。ボルドーの当たり年！

シャトー・ラ・クロワ・ムートンのセカンドワイン。同じジャン・フィリップ・ジャヌエックスをオーナーに持つシャトー・ラ・コンフェッション（グラン・クリュ・クラッセ）などの有名シャトーと同じように丁寧に造り込まれている。20%量を3～4か月間シュール・リーで樽熟成。メルローが98%を占めるため飲みやすく、ふくよかで調和の取れた果実味の余韻が素晴らしいワイン。赤身肉のグリルやチーズなどと合わせて。ジビエ料理とも好相性。

**テイスティングノート** 美しく輝くルビー色、凝縮している。ノーズは繊細で複雑さも示し、赤果実を思わせる黒果実の含みを表す。豊かで美味しく、調和の取れた果実味の余韻が素晴らしい。

**合う料理** 赤身肉、焼き肉、ジビエ、チーズと好相性。

**葡萄品種** メルロー 98%、カベルネ・ソーヴィニヨン 2%

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 畑はドルドーニュ川とフロンサデの粘土質土壌で、多様な生態系が保たれた環境に根を下ろしている。多様な生態系が保たれている環境です。

**葡萄畑の位置** 畑では常に厳密さと正確さを追求している。葡萄樹の一行おきに草を生やし、昆虫のコロニーを作り、土壌への水の吸収を良くすることで、生物多様性を促している。樹は密集して植えられているため、ミネラル豊富なテロワールを深く掘り下げ、栄養分を摂取しようとより深く根を伸ばす。収穫は手作業で行い、すべてをグラヴィティフローで移動させる。選果は2回行い、多い収量よりも品質を優先している。すべてはサスティナブル農法で手入れし、エコロジカルフットプリントを減らし、生態系を助けている。

**気候** 海洋性気候

**醸造** 温度管理された桶で醸造。マロラクティック発酵を樽で一部行う。

**熟成** 今から約10年が飲み頃