



## 仕様

地域：フランス / ボルドー

原産地呼称：フランス / ボルドー / グラン・クリュ クラッセ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：メルロー カベルネ・フラン

テイスト：辛口

サーブ温度：14.5℃

容量：750ml

## 説明

テンポ・ダンジェリユスは、シャトー・アンジェリユスが造る、より親しみやすく、若い内から愉しめるワイン。アンジェリユスと同じような深みと複雑さを示し、魅力的で素晴らしいストラクチャーを持ち、魅惑的で焦点が定まっている。

サンテミリオンから数キロ離れたサン・マーニュ・ド・カスティヨン、カスティヨン・ラ・パタイユ、サント・コロンブに位置し、粘土石灰質土壌の斜面で栽培する葡萄樹から生み出されている。ボルドーワインの人気を更に高め、アンジェリユスのラインナップを増やす目的で2017年に取得した畑。

新設された最新技術を誇るセラーで、シャトー・アンジェリユスのチームが丁寧に造る。ラベルもシャトー・アンジェリユスのラベルの特徴的な鐘を、揺らしているようなデザイン。商品名の「テンポ」を表現している。

**テイastingノート** リッチで完璧なヴィンテージ。過去2つのヴィンテージ、2018年と2019年を融合してよう。非常に雨の多い冬と春のおかげで、土壌は十分な水分を蓄え、葡萄畑は生育期間中ずっとバランスを保つことができた。夏は暑く（しかし決して灼熱ではない）、長期間の早薹に見舞われた。しかし高品質の土壌は、冬に吸収した雨水を保持していたため、最高のバランスを生み出すことができた。夏の2ヶ月半は雨が降らず、葡萄樹にとっては成熟に最適な条件となり、熟したポリフェノールを豊富に含む、健康でバランスのとれた葡萄が育まれた。メルローの品質が際立っていると見られていたが、数週間の樽熟成を経て、濃厚でフレッシュさを示したカベルネ・フランに驚かされる。

**葡萄品種** メルロー95%、カベルネ・フラン5%

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** カスティヨン・ラ・パタイユの南斜面と自然な円形状のサント・コロンブ

**地質** 南斜面には凝灰岩とマールを含む寒冷粘土質石灰岩土壌

**醸造** 温度管理したステンレス桶：8℃でコールドマセラシオン/28℃までアルコール発酵後、果汁を得る。

**熟成** 伝統的なボルドー式熟成