

新入荷 ボルドーワイン

フランスワインの著名なガイドのひとつ「アシェット ガイド」掲載
実力派の2つシャトーのワインが限定入荷！

オーゾヌの栽培責任者が密かに造る
ボルドー シュペリユール

「アシェット ガイド 2016」2ツ星
注目のメドック クリュ ブルジョワ

New

シャトー
ヴァル ド ロック 2012
Château Val de Roc

シャトー ヴァル ド ロックは、2008年にサンテミリオン・グラン・クリュ クラッセAに格付けされているシャトー オーゾヌの栽培責任者、ローラン ヴアレ氏によりリブルヌの北西に位置するサン シエダブザックに設立されました。畑面積は6ha、粘土石灰質土壌、平均樹齢は30年です。自然環境を尊重した葡萄栽培を行っています。発酵はタンクで30日間行います。熟成は、全体の3分の1に樽を使用しています。ボルドーらしいエレガントさを備えながら、スムーズで親しみやすい味わいを持っています。

【赤・フルボディ】
フランス/ボルドー/ボルドー
シュペリユール

葡萄品種：メルロ 70%、カベルネ
ソーヴィニヨン 20%、カベルネ フ
ラン 10%

熟成：1/3を樽で熟成

品番：FC-240
JAN：4935919312400
容量：750ml

¥2,052(本体価格¥1,900)

アシェット ガイド 2015
1ツ星★獲得



New

シャトー
ラルジャンテール 2012
Château L'Argenteyre

シャトーは、ボルドー市街から北西に60km、メドック北部のペガダン村にあります。葡萄畑はジロンド川から3kmに位置しています。土壌は砂利と、粘土石灰質のまざる組成となっています。収穫は手摘みと機械摘み。醸造は区画ごとに行います。収穫した葡萄は選果テーブルで厳しく選別し、コンクリートタンクとステンレスタンクを使い、24~26度にコントロールしながら行います。熟成はバリック(40%新樽)で行います。紫がかった濃い赤色、熟した果実、程よい樽のニュアンスも感じられます。力強く、まろやかで、熟したタンニンが心地よく感じられます。

【赤・フルボディ】
フランス/ボルドー/メドック

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン
50%、メルロ 40%、プティ ヴェル
ド 10%

熟成：バリックで熟成

品番：FC-243
JAN：4935919312431
容量：750ml

¥2,052(本体価格¥1,900)

アシェット ガイド 2016
2ツ星★★獲得