

CHÂTEAU LALANDE MAUSSE

数量限定 200 ケース

飲み頃を迎えた

2012VT

10年熟成のフロンサック



シャトー ラランド モース フロンサック 2012
Château Lalande Mousse Fronsac

シャトー ラランド モースは、同じくフロンサックにシャトー クロ デュ ロワを所有するエルム工家が 2000 年に購入し、2001 から 2003 年に植え替えが行われました。ボルドー市内から北東へ 35km のサイアン村に位置しています。葡萄畑は"ベレール"と呼ばれる台地にあり、土壌は砂質粘土、そして粘土を多く含む粘土石灰質、栽植密度は 1 ha 当たり 5,000 本から 6,000 本です。発酵は温度コントロールされたステンレスタンクで行い、熟成は全体の 50%バリック、50%ステンレスタンクで 12 ヶ月行います。土壌の大部分は砂質粘土のため、力強さというより繊細でエレガントなスタイルのワインが出来ます。しなやかでバランスがとれており、熟成による複雑さ、洗練された要素が感じられます。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス・ボルドー

等級：AOC フロンサック

葡萄品種：メルロー85%、カベルネ ソーヴィニヨン 15%

熟成：全体の 50%をバリック、50%はステンレスタンクで 12 ヶ月

品番：FC-438/JAN：4935919314381/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)