

# CHÂTEAU LALANDE MAUSSE

数量限定 160 ケース

## 飲み頃を迎えた 2012VT



フロンサックは、カール（シャルルマーニュ）大帝の封地で、要塞が築かれたことでも知られています。ルイ 13 世の宰相リシュリューの邸宅もありました。18 世紀から 19 世紀頃には、リブルヌ地区（ボルドーのドルドーニュ川北岸に広がる産地）の中でも最高級の評価を得ており、当時はサンテミリオンおよびポムロール以上の高値で取引されていました。しかし、1863 年から始まったフィロキセラ禍により壊滅的な被害を受けたため、忘れられた産地となりました。小高い丘が連なる粘土石灰土壌で、サンテミリオンやポムロールより標高が高く、少し冷涼なため、現在の気候に適した優良ワインの産地といえます。

### 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：A.O.C.フロンサック

葡萄品種：メルロ 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)