

／ New Arrival Bordeaux ／ 限定入荷 ボルドー

ワイン輸入歴 45 年の弊社が厳選した、こだわりのボルドーをご紹介します。

10 年の熟成を経て
今まさに飲み頃を迎えています

10 年
熟成

シャトー サン ポール 2015 (左)
Château Saint Paul

サン テステフの境界に近いオー メドックのサン スーラン ド カドルヌ村に位置するシャトーです。2009 年から世界的に知られるエノロジスト、ステファン ドゥルノンクールがコンサルタントを務めています。畑の土壌は粘土砂利質、栽植密度は 7,000 本/ha、葡萄の平均樹齢は 40 年です。2015 年の収穫は 9 月末に行われました。発酵と醸しは温度管理したコンクリートタンクとステンレスタンクで約 30 日間行います。発酵後、全体の 3 分の 1 をフレンチオーク樽（新樽比率 20%、残り 1 年樽）、3 分の 2 をタンクで 12 ヶ月熟成させます。

★「ボルドー コンクール 2017」金賞

【赤・フルボディ】＜Alc. 13.5%＞

国・地域等／フランス／ボルドー／AOC オー メドック

葡萄品種：メルロ 60%、カベルネ ソーヴィニヨン 33%、カベルネ フラン 6%、ブティ ヴェルド 1%

熟成：全体の 1/3 をフレンチオーク樽、残りをステンレスタンクで 12 ヶ月

品番：FD-410／JAN：4935919964104／容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

メル口の豊かさを表現した 1 本

柔らかい果実味、しなやかで質感の良さが感じられます

8 年
熟成

サンテム サンテミリオン グラン クリュ 2017 (右)
Saintem Saint-Emilion Grand Cru

ボムローのシャトー レグリーズ クリネの所有者、デュラントウ家が手掛けるワインです。サンテミリオンのサン テディエンヌ リス村に位置するサンテミリオン グラン クリュの畑（9ha）のメルロを 100%使用しています。葡萄の平均樹齢は 35 年です。2017 年の収穫は 9 月 27 日から 10 月 9 日に行われました。熟成はオーク樽（新樽比率 30%）で行います。2017VT の生産量は 47,000 本です。風味豊かで果実味があります。

【赤・フルボディ】＜Alc. 14.5%＞

国・地域等／フランス／ボルドー／AOC サンテミリオン グラン クリュ

葡萄品種：メルロ 100% 熟成：オーク樽で熟成

品番：FD-411／JAN：4935919964111／容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)