

新入荷

CHÂTEAU TOUR MARCILLANET

～ シャトー トウール マルシラネ ～



14 世紀に建てられた建築物が残る、ボルドーの小規模生産者
2000 円台前半で楽しめる、貴重なバックヴィンテージが入荷いたしました！

シャトー トウール マルシラネはポイヤック村とサン ジュリアン村に近いサン ローラン メドック村に位置する家族経営のシャトーです。シャトーの建物は 14 世紀に建てられたもので、グールフェゾンとして知られていました。

その後、複数のオーナーの交代があり、1991 年にマルクとクレールのポンサル夫妻が所有者となりました。彼らは畑や醸造設備の大々的なリノベーションを行い、かつての名声を取り戻すべく尽力してきました。



畑の所有面積は 16ha、すべて一箇所にまとまっています。土壌はガロンヌ河に由来する砂利と粘土石灰質です。メルロ、カベルネ ソーヴィニヨン、カベルネ フランを栽培しています。葡萄の平均樹齢は 25 年です。葡萄の収穫は機械で行い、セラーに運んだ後、選果テーブルで厳しく選別します。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 11 月時点のものです。



11 年の熟成を経た、飲み頃ボルドー

バランスの良い口当たり、こなれたタンニンが心地よく感じられ
熟成したボルドーワインの魅力が感じられる 1 本です

シャトー トウール マルシラネ 2014 Château Tour Marcillanet

サン ローラン メドック村に位置する畑はガロンヌ川に由来する砂利と粘土石灰質で構成される水はけのよい土壌です。葡萄の平均樹齢は 25 年です。収穫した葡萄はセラーに運び、選果テーブルで厳しく選別します。除梗、破碎した後、温度管理したステンレスタンクとコンクリートタンクで約 4 週間、発酵と醸しを行います。熟成はオーク樽で数ヶ月行います。

よく熟した赤や黒の果実のアロマに樽熟成によるココアやバニラのニュアンスが混ざり合っています。非常にバランスの良い口当たり、なめらかなタンニンが心地よく感じられます。

【赤・フルボディ】＜Alc.12.5%＞

国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. オー メドック

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ 熟成：樽で数ヶ月

品番：FD-453/JAN：4935919964531/容量：750ml **¥2,530**(本体価格¥2,300)

ボルドーの秀逸なヴィンテージも取り揃えています



シャトー トウール マルシラネ 2018 Château Tour Marcillanet

熟した果実のアロマに加え、樽熟成によるスモーキーな要素が感じられます。しっかりとしたボディがありますが重すぎず、調和が取れています。

★「ジルベール&ガイヤール インターナショナルチャレンジ 2024」金賞

【赤・フルボディ】＜Alc.13.5%＞国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. オー メドック

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 55%、メルロ 40%、カベルネ フラン 5%

熟成：樽で数ヶ月

品番：FD-451/JAN：4935919964517/容量：750ml **¥2,420**(本体価格¥2,200)

シャトー トウール マルシラネ 2019 Château Tour Marcillanet

輝きのある濃いルビーレッド、赤や黒の熟した果実の豊かなアロマに加え、樽熟成によるスモーキーな要素が感じられます。たっぷりとボリュームのある口当たりは非常にスムーズで、豊かな果実味となめらかなタンニンがうまく調和しています。

★「ジルベール&ガイヤール インターナショナルチャレンジ 2024」金賞

【赤・フルボディ】＜Alc.13.5%＞国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. オー メドック

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 55%、メルロ 40%、カベルネ フラン 5%

熟成：樽で数ヶ月

品番：FD-450/JAN：4935919964500/容量：750ml **¥2,310**(本体価格¥2,100)