

# CHÂTEAU L'ARGENTEYRE

手頃な価格で熟成感が楽しめる  
メドックの実力派シャトーの **2015VT&2016VT**

## シャトー ラルジャンテール Château L'Argenteyre

シャトーは、ボルドー市街から北西に 60km の、メドック北部のベ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、川からの良い影響を受けています。面積は 21ha、表土は砂利で、下層土は粘土石灰質です。平均樹齢は 23 年。収穫は手摘みで行い、選果テーブルで厳しく選別します。区画ごとに、コンクリートタンクとステンレスタンクを使い、24~26 度に温度管理しながら発酵させます。バリック (35%新樽) で 14~18 ヶ月熟成させます。スパイシーなベリーに熟したメルロのニュアンス、程よい樽も感じられます。力強く、まろやかで、熟したタンニンがあります。

【赤・フルボディ】

国/地域等：フランス/ボルドー/AOC メドック

葡萄品種：メルロ、カベルネ ソーヴィニヨン、プティ ヴェルド

熟成：バリックで 14~18 ヶ月

### <2015VT> ■「パリ農産物コンクール 2017」金賞

品番：FD-161 <Alc.13.0%>

JAN：4935919961615/容量：750ml

**¥2,750**(本体価格¥2,500)

500 本限り

### <2016VT> ■「パリ農産物コンクール 2018」金賞

品番：FD-162 <Alc.13.5%>

JAN：4935919961622/容量：750ml

**¥2,750**(本体価格¥2,500)

720 本限り



---

熟成を待たなくとも楽しめる **2021VT**  
2015VT や 2016VT よりもソフトなタンニンと  
ピュアな果実味を持つ、親しみやすいスタイル

---

シャトー ラルジャンテール 2021  
Château L'Argenteyre

2021VT は春の霜、冷涼な夏、収穫期の雨といった困難な気候条件の年でした。2018、2019、2020 とパワフルなヴィンテージが続きましたが、それとは異なり酸がしっかりしたエレガントできれいな果実味を持つ親しみやすいスタイルが特徴です。フレッシュな赤い果実のニュアンス、程よい骨格と柔らかいタンニンがあり、ヴィンテージが若くても楽しめる仕上がりです。収穫は手摘みで行い、選果テーブルで厳しく選別します。区画ごとに、コンクリートタンクとステンレスタンクを使い、24～26 度に温度管理しながら発酵させます。バリック（35%新樽）で 14～18 ヶ月熟成させます。

【赤・ミディアムボディ】＜Alc.13.0%＞国／地域等：フランス／ボルドー／AOC メドック  
葡萄品種：メルロ、カベルネ ソーヴィニヨン、プティ ヴェルド  
熟成：バリックで 14～18 ヶ月

品番：FD-331／JAN：4935919963312／容量：750ml **¥2,420**(本体価格¥2,200)

---

シャトー ラルジャンテールのオーナーが手掛ける  
AOC メドックの 2019VT  
樽熟成をしていないため、果実が持つ豊かな風味が楽しめます

---

シャトー カデ クィペ 2019  
Château Gadet Cuypers

900 本限り

畑面積 3ha、土壌は表土が砂と粘土、下層土は粘土石灰質、栽植密度は 7,500 本/ha、平均樹齢 15 年です。手摘みで収穫し、セラーに運んだ後、選果テーブルで選別します。発酵前に 15 度で 4～5 日間、低温マセラシオンを行い、色やアロマを抽出した後、ステンレスタンクとコンクリートタンクで発酵、熟成させています。しなやかな口当たり、豊かな赤い果実とスパイスのニュアンスが感じられます。非常にバランスが良く上品で、美味しさがストレートに伝わってくる 1 本です。

【赤・ミディアムボディ】＜Alc.13.5%＞国／地域等：フランス／ボルドー／AOC メドック  
葡萄品種：メルロ、カベルネ フラン、プティ ヴェルド  
熟成：ステンレスタンクとコンクリートタンク

品番：FD-403／JAN：4935919964036／容量：750ml **¥2,420**(本体価格¥2,200)

