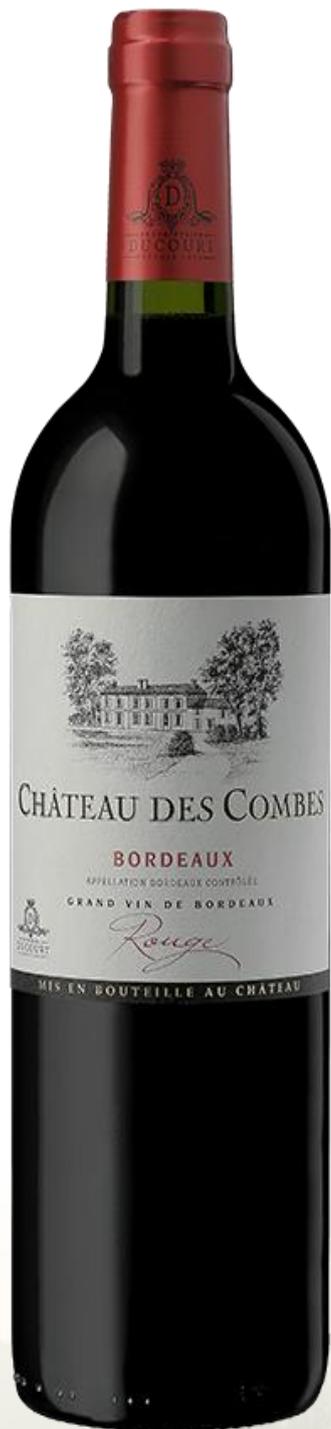




CHATEAU DES COMBES

シャトー・デ・コンブ ボルドー(赤)



シャトー・デ・コンブは、私たちの祖先ピエール・デュクールが1858年に購入したものです。ラドー村に位置するこのシャトーには、すぐ近くに建てられた醸造施設と共に、私たち一家の歴史の第一歩が刻まれています。樽またはタンクで熟成した異なるロットをアッサンブラージュして、非常に個性的な赤ワインを生産しています。

ぶどう畑

地域：フランス、ボルドー、アントル・ドゥー・メール

栽培面積：9.6 ha

土壌：粘土質

品種：メルロ、カベルネ・ソーヴィニオン

栽培方法：減農薬栽培、ギュイヨ剪定、草生栽培、除葉、果房の間引き

栽培責任者：フィリップ・デュクール

醸造

収穫：涼しい朝のうちに機械にて

マセラシオン：24～48時間の発酵前低温マセラシオン

発酵：温度制御ステンレスタンク（26℃前後）でアルコール発酵、3週間かけて優しくキュヴェゾン（30℃）、液抜きと圧搾、フリーランワインとプレスワインを分ける、温度制御ステンレスタンク（18℃前後）でマロラクティック発酵

熟成：オーク樽とステンレスタンク使用

平均年間生産本数：70,000本

ウノログ：ジェレミー・デュクール

テイasting

色調：濃いガーネット

香り：赤い果実、バニラ、スパイスの心地よいアロマ

味わい：しなやかでフルーティー、穏やかなタンニンの骨格、余韻も長い

フードペアリング：シャルキュトリー、タパス、赤身の肉、白身の肉、チーズ