



CHATEAU LA ROSE DU PIN

シャトー・ラ・ローズ・デュ・パン

アントル・ドゥー・メール



植物学に造詣の深いアンリ・デュクールは、アントル・ドゥー・メールの優れた土地を見分ける才能に恵まれていました。粘土・泥土質の台地に広がる畑のポテンシャルに注目した彼は、1965年からロマーニュ村の周辺で区画を買い求めます。年月と共に《ア・ラ・ローズ》《ル・パン・ド・コルネ》と呼ばれていた2つの集落の間に大きなドメーンが形成され、シャトー・ラ・ローズ・デュ・パンが誕生しました。

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：6 ha

土壌：粘土・泥土

品種：ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン

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：ぶどうの成熟状態によって数時間のマセラシオン・ペリキュレール（果皮浸漬）を実施したあと圧搾

発酵：低温（12℃）にてアルコール発酵を開始。徐々に温度が上昇し、20℃にて発酵終了

熟成：温度制御ステンレスタンクでシュール・リ製法で熟成

平均年間生産本数：36,000本

ウノログジェレミー・デュクール

テイasting

色調：緑がかった淡いイエロー

香り：ツゲとライムの典型的な香り

味わい：潑刺としたアタック、ふくよかでバランスが良い、香りに満ちた長い余韻

フードペアリング：アペリティフとして。魚、魚介類