



CHATEAU LARROQUE

ボルドー(ロゼ)

アンリ・デュクールは娘マリ＝クリスティーヌが、左岸のグラヴとの境界近くに位置するこの魅力的なシャトーを購入したのは、1979年のことです。その後僅か数年の間に、60ヘクタールほどの畑全体に新たに植樹し、1348年に建てられた邸宅の改修工事を行いました。現在、当シャトーでは赤、白、ロゼの三色の高品質ワインを生産しています。

ぶどう畑

地域：フランス、ボルドー左岸

栽培面積：4 ha

土壌：粘土・泥土

ぶどう品種：メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン

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：数時間のマセラシオン・ペリキュレール（果皮浸漬）をした後、压榨

アルコール発酵：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のシュール・リ製法

平均年間生産本数：30,000 本

ウノログ：ジェレミー・デュクール

テイスティング

色調：輝きのある淡いピンク

香り：グロゼイユの香りに花のニュアンスも

味わい：フルーティー、ふくよかで甘美な心地よい味わい

フードペアリング：アペリティフとして。シャルキュトリー、魚、ピザ、鶏肉

