

Le Rouge de Monsieur Henri

ル・ルージュ・ド・ムッシュー・アンリ

ヴァン・ド・フランス



アンリ・デュークールが私たちに継承したこと、それは果敢な事業展開への熱意です。彼は私たちに、昔からの良識と現代の最新技術とを組み合わせ、各テロワールの最高の資質を引き出すことを教えてくださいました。美味しくオーセンティックなワインを手頃な価格で提供するために、私たちはこの哲学を遵守しています。アンリは引退後、最後に入手したお気に入りのシャトー・オレに移り、古い邸宅を根気強く改築し、シャトーの周囲に沢山のバラや木を植えました。彼が作り上げたこの居心地の良い邸宅に家族が集まって過ごすひとは、私たちに大きな喜びをもたらしてくれます。アンリの 85 歳のお祝いに、感謝と尊敬の念を込めて贈ることにしたのが、このオリジナルワインです。彼の庭に咲くバラからヒントを得て、鮮やかな色でパッケージを仕上げました。

ぶどう畑

地域：フランス ボルドー

土壌：粘土石灰質

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・デュークール

醸造

収穫：涼しい朝のうちに機械にて

マセラシオン：発酵前高温マセラシオンを 4～8 時間実施

発酵：温度制御ステンレスタンク（24℃前後）でアルコールとマロラクティック発酵。液抜きと圧搾。フリーランワインとプレスワインを選別。アルコールと糖分のバランスが最適になった時、温度を下げて発酵を停止

熟成：温度調節付ステンレスタンクにて

平均年間生産本数：100,000 本

ウノログ：ジェレミー・デュークール

テイasting

色調：紫がかった濃厚な赤

香り：熟した果実、スパイス。ローストのニュアンスも

味わい：凝縮感に満ちたアタック、たっぷりとして肉づきが良い、軽めのタンニンで美味しいワイン、しなやかな余韻

フードペアリング：シャルキュトリー、タパス、赤身の肉、チーズ

大勢で楽しむワイン！

www.ducourt.com