



Réserve de Famille CHÂTEAU PLAISANCE

レゼルヴ・ド・ファミーユ シャトー・プレザンス
モンターニュ・サンテミリオン



長い歴史を誇るシャトー・プレザンスを私たちの一家が購入したのは、1994年のことです。このシャトーはサンテミリオンやラランド・ド・ポムロールのアペラシオンと接するモンターニュ村の西寄りに位置しています。主に粘土・泥土土壌で緩やかな傾斜のため、畑の水はけは良好です。エレガントで調和のとれた、個性的なワインを生産しています。

毎年、最高の区画で健全なぶどうだけを選んで、単独で醸造しています。全工程で特別な注意を払い、オーク樽で熟成したワインは、少量ながら傑出した品質に仕上がります。

ぶどう畑

地域：フランス、ボルドー右岸

畑の区画：《ラ・ビショード》と呼ばれる 4 ha

土壌：粘土・泥土

品種：メルロ

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：朝早く涼しいうちに収穫し、最高のぶどうだけを選別

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

熟成：オーク樽でマロラクティック発酵と熟成を 12 カ月間行う（新樽 50% 1 年樽 50%）、瓶詰め後カーヴで更に 24 カ月以上の瓶熟成

平均年間生産本数：3,000 本

ウノログ：ジェレミー・デュクール

テイスティング

色調：濃い赤紫色

香り：ブラックチェリーとラズベリーの力強くエレガントなアロマ、しっかりしたボワゼ

味わい：全てが揃った完全なワイン、ふくよか、たっぷりとした赤い果実、熟したタンニン。長い余韻で微かなミネラルが感じられる

フードペアリング：赤身肉のバーベキューまたは煮込み、ジビエ、ややスパイシーな料理、チーズ、チョコレートのデザート

