



VIRECOURT

ヴィルクール

ボルドー(白)



ベルナール・デュークールが初めて一目惚れしたシャトー、それがヴィルクールです。彼は1971年、父親アンリの援助を得て、このロマーニュ村にあるシャトーを購入しました。周りを見渡すと、ドルドーニュ川とガロンヌ川の支流が削って形成したなだらかな丘陵地に、ぶどう畑の景色が広がっています。畑は粘土・泥土質土壌で、日当たりにも恵まれているため、ぶどうの成熟に適しています。

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：5 ha

土壌：粘土・泥土

品種：ソーヴィニヨン、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：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・デュークール

テイスティング

色調：輝きのある淡いイエロー

香り：白い花、ツゲ、柑橘類

味わい：明快なアタック、その後はとろりとしたボリューム感、濃密な香り

フードペアリング：アペリティフとして。魚、魚介類