



CHATEAU REDON

シャトー・ルドン

ボルドー(赤)



1967年、アンリ・デュクールはセサク村に数ヘクタールのぶどう畑を購入します。これはルドン部落も含めたいくつかの小集落にまたがっていました。オクシタン語で《丸み》を意味する《ルドン》という名称は、そのなだらかな丸みを帯びた地形からつけられたのでしょうか。畑には黒ぶどうのみが植えられており、粘土・泥土質土壤に特徴的な、細やかで美味しいワインが生まれています。

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：19 ha

土壌：粘土・泥土

品種：メルロ、カベルネ・ソーヴィニオン

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：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；温度制御ステンレスタンク（18℃前後）でマロラクティック発酵

熟成：オーク樽とステンレスタンク使用

年間生産量：139,000本

ウノログ：ジェレミー・デュクール

テイasting

色調：深いルビー

香り：熟した赤い果実と少々のおミレが、スパイシーさと混じりあっている

味わい：フルーティーで柔らかなアタック、香りの長い余韻

フードペアリング：シャルキュトリー、タパス、赤身の肉、白身の肉、チーズ