



CHATEAU LARROQUE

シャトー・ラロック
ボルドー・シュペリエール(赤)



アンリ・デュクールの子マリ＝クリスティーヌが、左岸のグラヴと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3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、ボルドー右岸

栽培面積：46.2 ha

土壌：粘土・泥土

品種：メルロ、カベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン

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選別、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、12か月間の樽熟成、瓶詰め後カーヴで更に12か月以上の瓶熟成

平均年間生産本数：300,000本

ウノロージュジェレミー・デュクール

テイスティング

色調：濃厚なガーネット

香り：赤い果実、アーモンドとヘーゼルナッツ、控えめなバニラ香も

味わい：絹やビロードの質感のアタックのあと、パット・ド・フリユイや甘草、トーストの香りと共に、上質で濃厚なマチューールの整った構造が現れる。エレガントな余韻

フードペアリング：シャルキュトリー、タパス、赤身の肉、白身の肉、チーズ