



# VIRECOURT

シャトー・ドレ ボルドー(ロゼ)



ベルナール・デュ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**：2 ha

**土壌**：粘土石灰質

**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**：数時間のマセラシオン・ペリキュレール（果皮浸漬）のあと圧搾

**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**：15,000本

**ウノログ**：ジェレミー・デュクール

## テイスティング

**色調**：輝きのあるチェリーピンク

**香り**：ラズベリーや小さい赤いベリー類。花のアロマも少々感じる

**味わい**：果実味、軽快でエレガント

**フードペアリング**：アペリティフとして。シャルキュトリー、魚、ピザ、鶏肉