



Réserve de Famille CHÂTEAU DES DEMOISELLES

レゼルヴ・ド・ファミリー シャトー・デ・ドゥモワゼル
カスティヨン・コート・ド・ボルドー

サンテミリオンとカスティヨン・ラ・バタイユの間に位置するシャトー・デ・ドゥモワゼルは、当社が所有する最も有名なシャトーの一つです。ワインの素晴らしい品質に加えて、歴史的な意義も大きいからです。“ドゥモワゼル（未婚の女性たち）”というシャトー名は、このシャトーが女子修道会によって運営されていた中世末期につけられました。修道女たちはぶどうを栽培しながら、教区の子供たちに無料で教育を施していました。

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：《ペル》と呼ばれる4 ha

土壌：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選別、マロラクティック発酵

熟成：オーク樽で12カ月（新樽50% 1年樽50%）、瓶詰めの後でカーヴで更に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asting

色調：濃厚な赤紫色

香り：黒い果実の濃厚な香り、軽くバニラが混じったボワゼ、スマレのニュアンスも

味わい：豊満なアタック、熟した果実、シルキーなタンニン。炒ったヘーゼルナッツ、胡椒とスパイス。エレガントながら堅牢なストラクチャー、長い余韻

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

