



Château DES DEMOISELLES

シャトー・デ・ドゥモワゼル
カスティオン・コート・ド・ボルドー

サンテミリオンとカスティオン・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。

ぶどう畑

地域：フランス、ボルドー右岸

栽培面積：36 ha

土壌：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 12 か月間の樽熟成、瓶詰めの後でカーヴにて更に 12 カ月以上の瓶熟成

平均年間生産本数：220,000 本

ウノログ：ジェレミー・デュクール

テイasting

色調：濃い赤紫色

香り：赤い果実、ボワゼ、バニラ、モカの繊細で複雑なアロマ、

味わい：よく溶けたタンニン、複雑で力強い風味、ふくよかな余韻

フードペアリング：シャルキュトリー、赤身肉の煮込み又はバーベキュー、硬質チーズ

