



CHATEAU D'HAURETS

シャトー・ドレ ボルドー(白)



元々は慎ましい農家の住まいだった建物を、18世紀にスウェーデン人名士が購入し、シャルトルズ様式の邸宅に改修します。それを私たちの祖父母であるアンリとシモーヌ夫妻が購入して住み始めたのは、1983年のことでした。現在このシャトーは、私たち一家や友人が集まる憩いの場としても愛されています。ここで生産されるワイン同様に、美しくとても居心地の良いシャトーです。

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：14.80 ha

土壌：粘土石灰質

品種：ソーヴィニヨン・ブラン、ミュスカデル、セミヨン

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：ぶどうの成熟状態によって数時間のマセラシオン・ペリキュレール（果皮浸漬）を実施したあと圧搾

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：108,000本

ウノログ：ジェレミー・デュクール

テイस्टィング

色調：緑がかった淡いイエロー

香り：白い花と新鮮な果実が調和した気品のある香り

味わい：非常にエレガントで余韻が長い、柔らかさと爽やかさの絶妙なバランス

フードペアリング：アペリティフとして。魚、魚介類