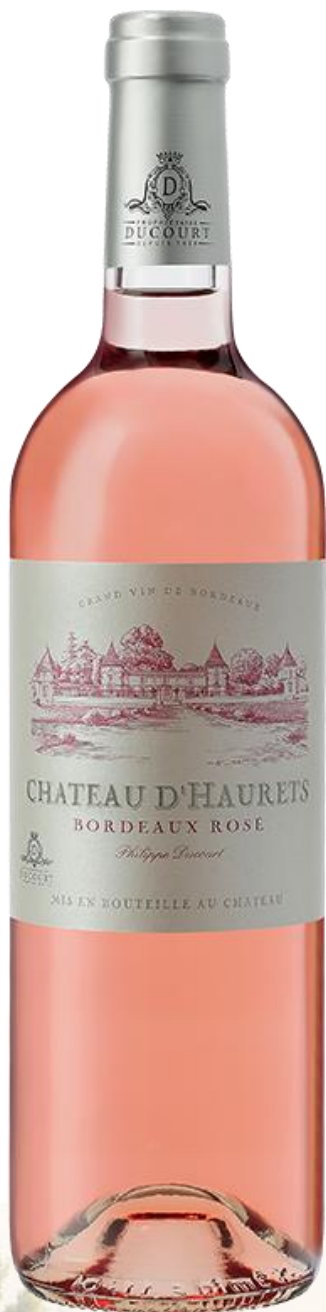




# CHATEAU D'HAURETS

シャトー・ドレ ボルドー(ロゼ)



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**：2 ha

**土壌**：粘土石灰質

**品種**：メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン

**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・デュークール

## 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・デュークール

## テイस्ट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