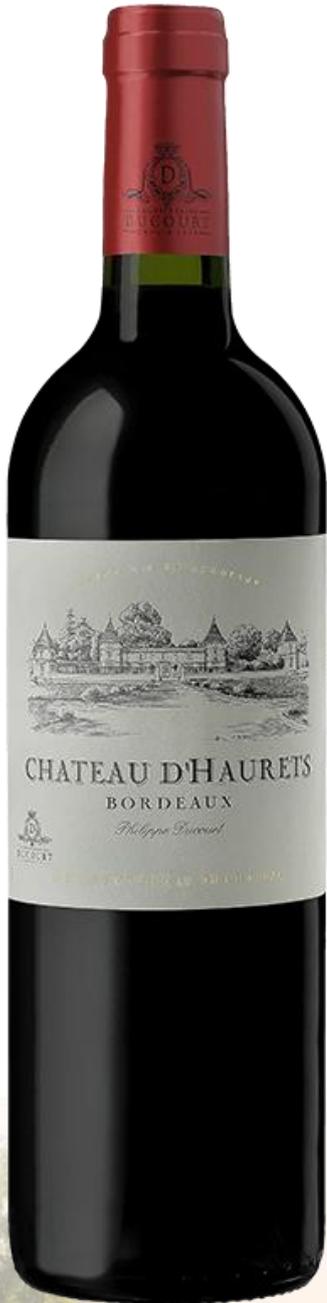




CHATEAU D'HAURETS

シャトー・ドレ ボルドー(赤)



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：12.70 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選別、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

平均年間生産本数：93,000 本

ウノログ：ジェレミー・デュクール

テイasting

色調：赤紫がかった濃いルビー

香り：赤い果実、燻したボワゼとバニラのエレガントなニュアンス

味わい：果実味、充実感、緻密で柔らかいタンニン。統制が利いたボワゼが香る長い余韻

フードペアリング：シャルキュトリー、タパス、赤身の肉、白身の肉、チーズ