



CHÂTEAU LA HARGUE

シャトー・ラ・アルグ ボルドー（甘口白）



1954年に私たちの祖父アンリ・デュクールが入手したこのシャトーは、昔から美味しい半甘口白ワインで知られています。泥土の畑には白ぶどうだけが植えられており、近くを通る水の流れと日当たりの良さの恩恵を受けています。日中の暑さと夜間の涼しさが交互することで、ぶどうの香りの凝縮感が増すのです。この白ワイン用の素晴らしい畑は、アントル・ドゥー・メールのこの辺りの典型的なテロワールです。

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：26 ha

土壌：泥土

品種：ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン、ミュスカデル、
ソーヴィニヨン・グリ

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：ぶどうの成熟度によって数時間のマセラシオン・ペリキュレール（果皮からの抽出）を実施し、圧搾。

発酵：低温（12℃）にてアルコール発酵を開始。温度は徐々に 20℃まで上昇

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：80,000 本

ウノローク：ジェレミー・デュクール

テイスティング

色調：輝きのある淡い金色

香り：トロピカルフルーツと柑橘類の 繊細な香り、少々のバニラ

味わい：繊細でエレガント、完璧なバランス、ライトボディ、フルーティー

フードペアリング：アペリティフに。フォワグラ、魚の鉄板焼き、青かび系チーズ、甘味の強いデザートやチョコレートのデザート