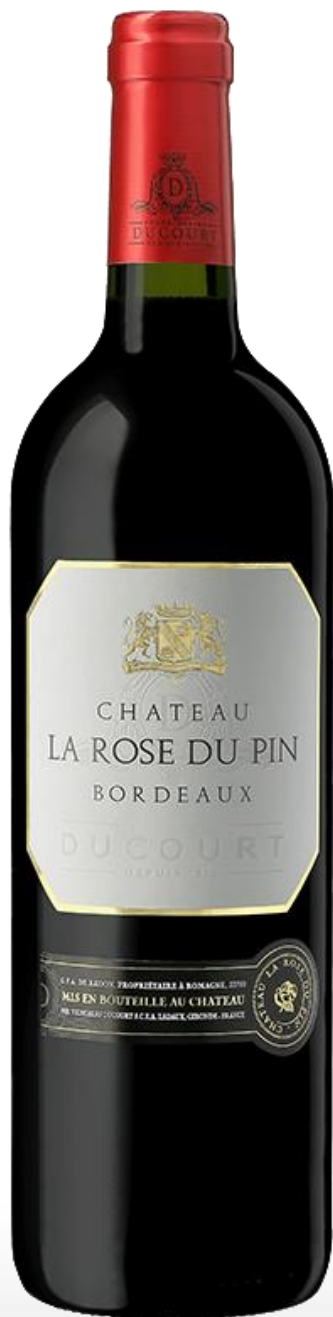




# CHATEAU LA ROSE DU PIN

シャトー・ラ・ローズ・デュ・パン  
ボルドー(赤)



植物学に造詣の深いアンリ・デュクールは、アントル・ドゥー・メールの優れた土地を見分ける才能に恵まれていました。粘土・泥土質の台地に広がる畑のポテンシャルに注目した彼は、1965年からロマーニュ村の周辺で区画を買い求めます。年月と共に《ア・ラ・ローズ》《ル・パン・ド・コルネ》と呼ばれていた2つの集落の間に大きなドメーヌが形成され、シャトー・ラ・ローズ・デュ・パンが誕生しました。

## 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**：49 ha

**土壌**：粘土・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、2～3週間かけて優しくキュヴェゾン（30℃）、液抜きと圧搾、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**：280,000 本

**ウノローグ**：ジェレミー・デュクール

## テイasting

**色調**：輝きのある赤紫色

**香り**：さくらんぼなどの赤い果実やカカオの凝縮した香り、焙煎の軽いニュアンス

**味わい**：アタックは柔らかくてしなやか、中盤で肉厚のボリュームが感じられる。余韻は果実と焼いたアーモンド、バニラ。緻密で調和のとれたワイン

**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