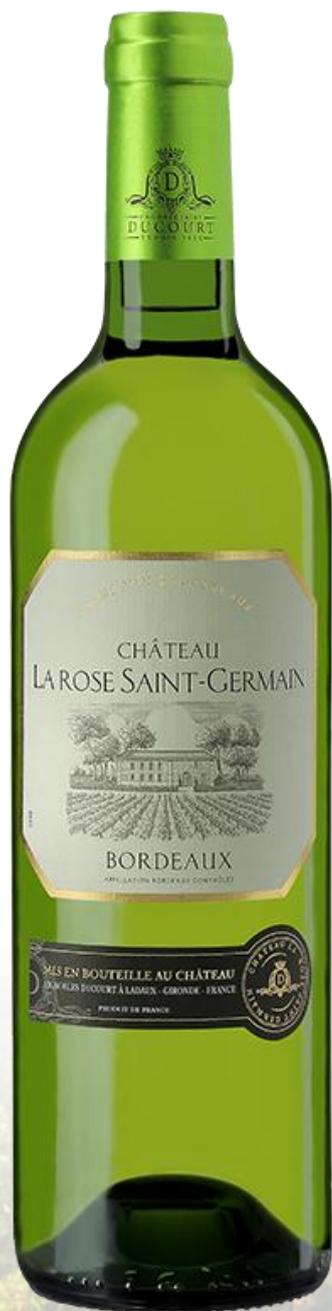




CHÂTEAU LA ROSE SAINT-GERMAIN

シャトー・ラ・ローズ・サンジェルマン
ボルドー(白)



シャトー・ラ・ローズ・サンジェルマンからは、アントル・ドゥー・メールならではの牧歌的な美しい景色が一望できます。なだらかな丘にぶどうやその他の作物の畑や林が広がり、所々に見える石造りの古い建物が、この土地の歴史の豊かさを彷彿とさせます。シャトーの名はその所在地に因んでいます。土地の通称名《ア・ラ・ローズ》と、11世紀の遺跡であるサンジェルマン・ド・カンペ教会の名称を組み合わせたものです。

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：15 ha

土壌：泥土・粘土質

品種：ソーヴィニオン・ブラン、ソーヴィニオン・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：ぶどうの成熟状態によって数時間のマセラシオン・ペリキュレル（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：110,000 本

ウノログ：ジェレミー・デュクール

テイasting

色調：緑がかった淡いイエロー

香り：柑橘類と白い花の濃厚な香り

味わい：澁刺としたフルーティーな味わい、花のニュアンスとのバランスが良い、フィネス

フードペアリング：アペリティフとして。魚、魚介類

ヴァン・ド・クリュ社独占販売