



# CHATEAU LARROQUE

ボルドー(白)



アンリ・デュクールは娘マリ＝クリスティーヌが、左岸のグラヴとの境界近くに位置するこの魅力的なシャトーを購入したのは、1979年のことです。その後僅か数年の間に、60ヘクタールほどの畑全体に新たに植樹し、1348年に建てられた邸宅の改修工事を行いました。現在、当シャトーでは赤、白、ロゼの三色の高品質ワインを生産しています。

## ぶどう畑

地域：フランス、ボルドー左岸

栽培面積：6,8 ha

土壌：粘土・泥土

ぶどう品種：ソーヴィニヨン・ブラン

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：数時間のマセラシオン・ペリキュレール（果皮浸漬）をした後、圧搾

アルコール発酵：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のシュール・リ製法

平均年間生産本数：50,000 本

ウノログ：ジェレミー・デュクール

## テイスティング

色調：緑がかった淡いイエロー

香り：複雑性に富む香りは白い花、トロピカルフルーツ、柑橘類、ツゲ、少々ミネラル感も

味わい：香り高くボリューム感がある。酸味のあるフルーツの心地よい爽やかさが持続する

フードペアリング：アペリティフとして。魚、魚介類