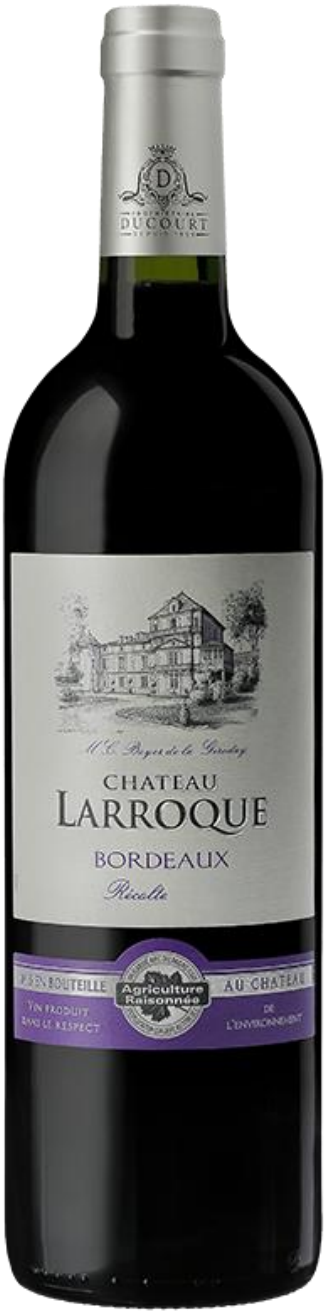
PROPRIÉTAIRE
DUCOURT
DEPUIS 1858

CHATEAU LARROQUE

シャトー・ラロック　ボルドー(赤)



アンリ・デュクールの娘マリ＝クリスティーヌが、左岸のグラー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３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、ボルドー右岸
栽培面積：46.2　ha
土壌：粘土・泥土
品種：メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン
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：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：80,000 本
ウノローグ：ジェレミー・デュクール

テイスティング

色調：深いルビー
香り：熟した赤い果実と少々のスミレが、スパイシーさと混じりあっている
味わい：フルーティーで柔らかなアタック、香りの長い余韻
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