



CHÂTEAU PLAISANCE - BRANNE

シャトー・プレザンス・ブランヌ
モンターニュ・サンテミリオン



長い歴史を誇るシャトー・プレザンスを私たちの一家が購入したのは、1994年のことです。このシャトーはサンテミリオンやラランド・ド・ド・ポムロールのアペラシオンと接するモンターニュ村の西寄りに位置しています。主に粘土・泥土土壌で緩やかな傾斜のため、畑の水はけは良好です。毎年、エレガントで調和のとれた、個性的な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：17.5 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：コンクリート製タンク（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、コンクリート製タンク（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、12か月間の樽熟成

平均年間生産本数：30,000本

ウノログ：ジェレミー・デュクール

テイスティング

色調：紫がかった濃いルビー

香り：複雑性に富みエレガント、赤い果実とボワゼ

味わい：濃厚でフルーティーなアタック、良く溶けたしなやかなタンニン

フードペアリング：赤身の肉、白身の肉、チーズ

クレスマン社による流通販売

