



# 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

