



CHÂTEAU PLAISANCE

シャトー・プレザンス 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：朝早く涼しいうちに収穫し、最高のぶどうだけを選別

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 30℃でキュヴェゾン、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：オーク樽で 12 カ月（新樽、1 年樽、2 年樽が各 33%）熟成。瓶詰め後、カーヴで更に 18 カ月以上の瓶熟成

平均年間生産本数：80,000 本

ウノログ：ジェレミー・デュクール

テイスティング

色調：紫がかった深みのある赤

香り：熟した赤い果実、特にブラックベリーとラズベリーの凝縮した香りに、バニラとボワゼのアクセント

味わい：丸みのあるアタック、コクがありシルキー、緻密なタンニン、長い余韻全体の調和のとれた濃厚なワイン

フードペアリング：シャルキュトリー、赤身肉の煮込み又はバーベキュー、硬質チーズ、ややスパイシーな野菜料理

