



VIRECOURT

ヴィルクール

ボルドー(赤)



ベルナール・デュクールが初めて一目惚れしたシャトー、それがヴィルクールです。彼は1971年、父親アンリの援助を得て、このロマーニュ村にあるシャトーを購入しました。周りを見渡すと、ドルドーニュ川とガロンヌ川の支流が削って形成したなだらかな丘陵地に、ぶどう畑の景色が広がっています。畑は粘土・泥土質土壌で、日当たりにも恵まれているため、ぶどうの成熟に適しています。

ぶどう畑

地域：フランス、ボルドー、アントル・ドゥー・メール

栽培面積：15 ha

土壌：粘土・泥土

品種：メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン

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を分ける；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：ステンレスタンク

平均年間生産本数：110,000 本

ウノロース：ジェレミー・デュクール

テイasting

色調：輝きのあるルビー

香り：赤い果実とバニラの心地よい香り

味わい：肉づきが良くふくよか、しなやか。好バランス

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