



CHATEAU LA ROSE DU PIN

シャトー・ラ・ローズ・デュ・パン
ボルドー・シュペリエール(赤)



植物学に造詣の深いアンリ・デュクールは、アントル・ドゥー・メールの優れた土地を見分ける才能に恵まれていました。粘土・泥土質の台地に広がる畑のポテンシャルに注目した彼は、1965年からロマーニュ村の周辺で区画を買い求めます。年月と共に《ア・ラ・ローズ》《ル・パン・ド・コルネ》と呼ばれていた2つの集落の間に大きなドメーヌが形成され、シャトー・ラ・ローズ・デュ・パンが誕生しました。

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：49 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、2～3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：樽又はステンレスタンクで。オーク樽では12か月間の熟成。瓶詰め後カーヴで更に12か月以上の瓶熟成

平均年間生産本数：72,000本

ウノログ：ジェレミー・デュクール

テイスティング

色調：紫がかった深い赤

香り：凝縮感のあるはっきりした香り。ブルーベリーがスモーキーなボワゼ、グリエ、トースト香と調和、極少々のメンソールも

味わい：丸みのあるアタック、しっかりしたタンニン、洗練としたワイン。熟した果実とローストしたコーヒー豆、上質で濃厚なマチエール。長い余韻はエレガント

フードペアリング：煮込み料理、シャルキュトリー、赤身の肉、白身の肉、チーズ