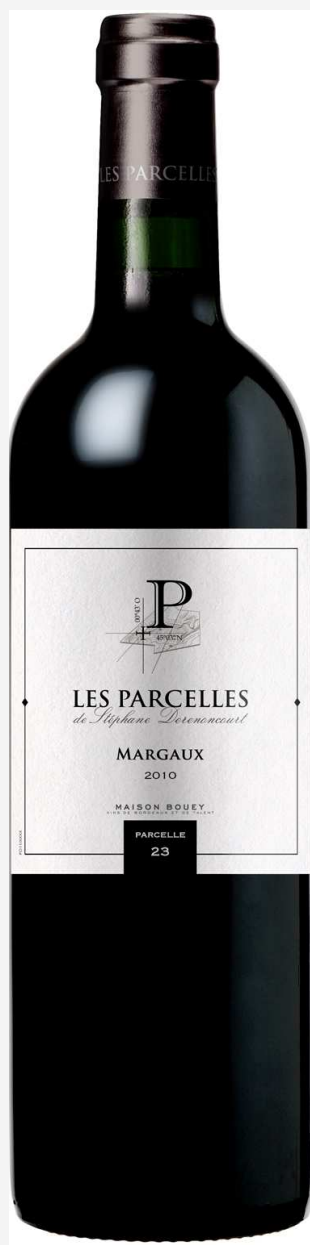


LES PARCELLES

de Stéphane Deroncourt



Margaux

レ・パーセル・ド・ステファン・ドウルノンクール
マルゴー2010

テロワール

1区画を選んだ。この区画はマルゴーの砂利質で最高
の場所であるパヴェル台地にある。

ブドウ品種

メルロー80%, カベルネソーヴィニヨン20%

醸造方法

温度調節されたステンレススティールのタンクで液
循環、澱引きをしながら色と香りを抽出。アルコール
醗酵の最大温度は30° 度。マセラシオンは30日間
。毎日テースティングをして定期的に澱引きをする。

熟成

フランス産樽で18ヶ月
(新樽1/3, 一空樽1/3, 2空樽1/3)。

テースティング

非常に複雑でふくよか。花や甘いスパイスの香り。
骨格がしっかりとして力強いが、ソフトなタンニン
のお陰で繊細さが得られる。後味は非常に長くさわ
やかなフィニッシュ。熟成していくのが楽しみである。

« 「レ・パーセル・ド・ステファン・ドウルノンクール」は稀有な宝石のように緻密に構成されてい
ます。ワインのコクや個性は直にマイクロテロワールが表現されています。パーセル・セレクト
ン・メソッドは、土壌の本質、ブドウ品種、微気候、日照、表土と下層土の水分を考慮する方
法です。ボルドーで国際的に注目を浴びるワインコンサルタント「ステファン・ドウルノンクール
」の協力で、ブドウ栽培者と畑の所有者とパートナーシップを組み最高のパーセル(区画)を
選ぶことができました。入念にワインを熟成させブレンドをしました。そして、素晴らしい調和
によって特徴づけられたプレミアムワインができました。 »

パトリック・ブエイ (メゾン・ブエイ社長)

写真左ステファン・ドウルノンクール / 写真右パトリック・ブエイ



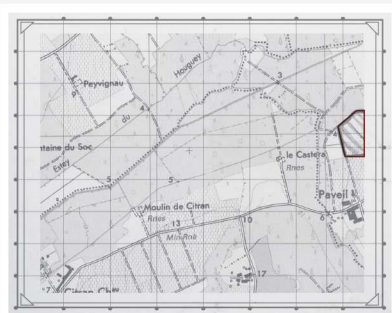


Available in 6 bottles cases

2010ヴィンテージ : 5.000本生産、日本へ数量限定
2012年6月にメゾン・ブエイで瓶詰予定

パーセルの特徴

PARCELLE N°23 La Coste, merlot



生産品種	メルロー
区画名	La Coste ラ・コスト
区画数	1
植密度 株/ha	7 000
平均樹齢	25
土壌	砂利質 表土は砂質・下層は粘土質
地形	台地の西側
GPS経度	00° 43'29"O
GPS緯度	45° 03'25"N
収穫日	13/10/2010 14/10/2010
区画の味わいへの特徴	この種の土壌からは上品で女性的なワインが得られる。マルゴーアペラシオンの純粋で典型的な特徴である。

