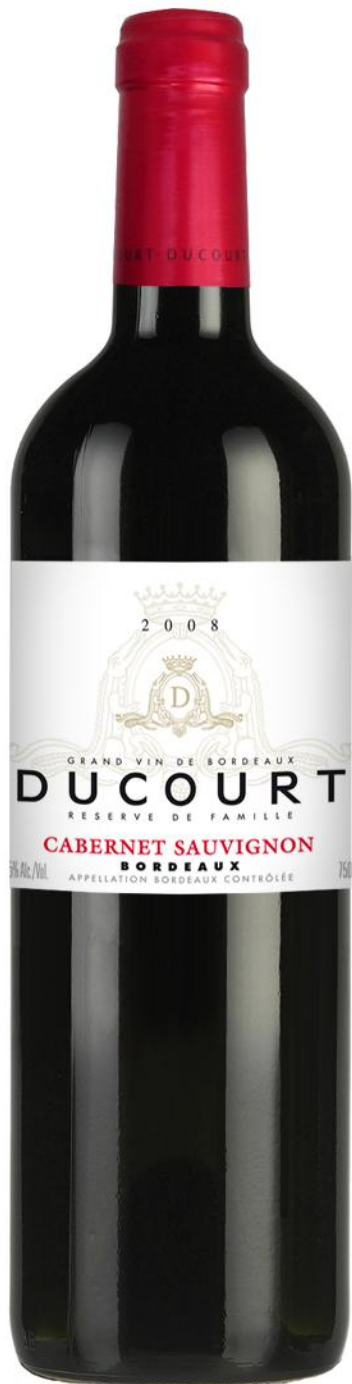




DU C O U R T

CABERNET SAUVIGNON

レゼルヴ・ボルドー ボルドー(赤)



私たちのブランドワイン《レゼルヴ・ボルドー》は、当社の哲学を反映して、手頃な価格帯で優れた品質を備えたワインです。ぶどうこそ若い樹のものを用いていますが、醸造のプロセスなどは当社の他のワインと同じように丁寧に行っています。これらはAOCボルドーの典型的なワインで、初めて味わわれる方はすぐに楽しめる美味しさに驚かれることでしょう。

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：8.30 ha

土壌：粘土石灰質

品種：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：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：オーク樽とステンレスタンク使用

平均年間生産本数：60 000 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色

香り：さくらんぼ、ラズベリーとブラックベリーの心地よいアロマ、微妙なバニラのアクセント

味わい：丸みと肉づきの良さ、しなやかなタンニン、長い余韻

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

