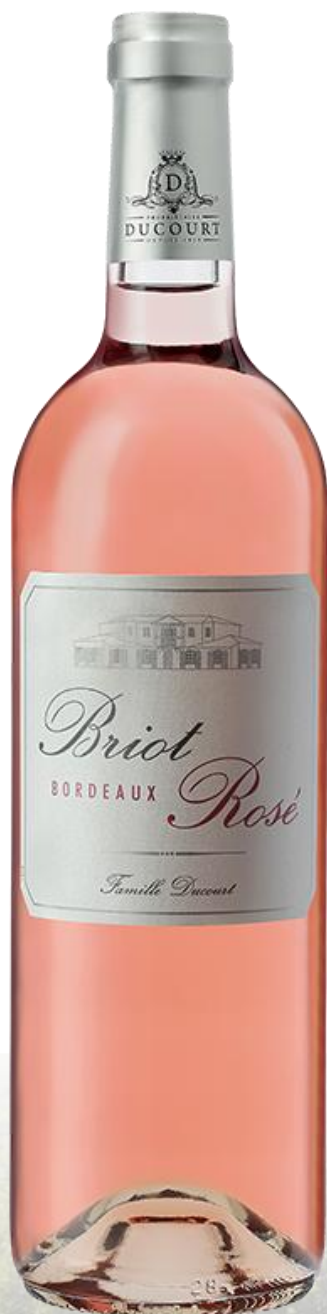




Briot

ブリオ ボルドー(ロゼ)



虫を捕まえたり花を摘んだりするのにぴったりの林や小道を歩いていると、湖には魚釣りをしている人がいて、周囲には緩やかな丘にぶどう畑が広がっている。このような田舎の風景を想像してみてください。シャトー・ブリオは、まさにこのような安らぎの場にあります。1980年、デュクール家がアントル・ドゥー・メールの中心にあるこのシャトーを購入し、ワイン作りを続けています。

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：14 ha

土壌：泥土・粘土質

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：数時間のマセラシオン・ペリキュレール（果皮浸漬）のあと圧搾

発酵：低温（12℃）にてアルコール発酵を開始。徐々に温度が上昇し、20℃にて発酵終了

熟成：温度制御ステンレスタンクでシュール・リ製法で熟成

平均年間生産本数：30,000本

ウノログ：ジェレミー・デュクール

テイスティング

色調：輝きのあるチェリーピンク

香り：小さな赤い果実に花のニュアンスが加わったデリケートな香り

味わい：明快なアタック、シルキー、穏やかで調和のとれた余韻。最後に野生のベリーのニュアンスが残る

フードペアリング：アペリティフとして、シャルキュトリー、魚、ピザ、