



仕様

地域： フランス / ボルドー / サン・テステフ

原産地呼称： フランス / ボルドー / メドック格付け第3級

葡萄品種： カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー カベルネ・フラン

ティスト： 辛口

容量： 750ml

説明

カロン・セギュールのグラン・ヴァンはまさにテロワールそのもの。稀有で、オーセンティックで、心に訴えかけてくるワイン。飾らない素朴さ。あふれる優しさ。同時に、並はずれた凝縮感。カロンの魔力はこのバランスの良さに集約されている。カベルネ・ソーヴィニヨンの特長が生かされたスタイル、傲慢さを感じさせない、フィネスが光る。

ピュアな風味と繊細なテクスチュア…とにかくエレガント。味わいの深さと余韻の長さは特筆に値する。瓶内での熟成ポテンシャルの高さも同ドメーヌが誇る特徴のひとつ。1947年、1953年、1982年…これらのヴィンテージはいずれもいまだに驚異的な若さを保つ。

葡萄品種: カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、カベルネ・フラン、プティ・ヴェルド

畑 / 醸造方法

土壌：表層には地質学第四紀に河川の堆積作用によって形成された厚い礫層。下層部には地質学第三紀の粘土を多く含む基盤が埋まっており、礫層の表面には粘土質の湖成層がうすく堆積している。

収穫：手摘み。畠で初回選果。振動機能つき除梗機および手作業用選果テーブルを使用

醸造：ステンレス製の円錐台形タンク（温度調節機能つき）を使用。醸造日数18-21日

熟成：18-20ヶ月、100% 新樽を使用。卵白を用いたコラージュ（清澄）