



## 仕様

地域：フランス / ボルドー / ポイヤック

原産地呼称：フランス / ボルドー / A.O.C.- ポイヤック

スタイル：赤ワイン

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

テイスト：辛口

アルコール度数：13.5%

容量：750ml

## 説明

シャトー・ラフィットの品格を受け継ぐセカンド・ワイン

テイスティングノート フローラルなブーケを示し、熟した果実、カシス、シーダー、スパイスを伴う。濃厚でリッチな味わいは非常に洗練されていて、タンニンは素晴らしい溶け込んでいる。余韻は長く、エレガントでバランスが取れている。

※すばらしいセカンドワイン！とパーカーからも高評価。2038年頃まで飲み頃と予想されています。

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 51%、メルロー 42%、カベルネ・フラン 5%、プティ・ヴェルド 2%

## 畑 / 釀造方法

テロワール シャトー・ラフィット・ロートシルトはアペラシオンの北に位置し、サン・テステフと隣接している。第三紀石灰岩質と細かい砂利が混ざった土壌。水はけがよく日照に恵まれている。

2010年 寒く比較的雨の多い冬から始まり、2009年よりもやや遅かったが、4月中旬に芽吹いた。その後、4月の乾燥した晴天が安定した成長を促した。5-6月は雨と晴天が交互に訪れ、6月は寒波に見舞われた。メルローの開花に影響を及ぼし、花が落ち、葡萄の大きさにはらつきが生じた。

ワイン・メイキング カリュアド・ド・ラフィットは伝統的なボルドー方式で造られる。アルコール発酵は木製、コンクリート製、ステンレス製桶で行い、丁寧なポンピングオーバーにより、優しい抽出を保証する。各容器の特性に合わせて、マセラシオンは約20日間。

マロラクティック発酵後、ワインはラフィットが独自に所有する樽工房の樽に移され、約18ヶ月間熟成。

## 受賞歴

ジェームス・サックリング 95-96ポイント！

ファルスタッフ 94ポイント！

ワイン・アドヴォケイト 94ポイント！

ワイン・スペクター 93ポイント！

ティム・アトキン 92ポイント！

ワイン・エンスージアスト 92ポイント！