



仕様

地域：フランス / ポルドー / サン・テステフ

原産地呼称：フランス / ポルドー / A.O.C.- サン・テステフ

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

ティスト：辛口

アルコール度数：13%

サーブ温度：17°Cから19°C

容量：750ml

説明

2012ヴィンテージ

ル・ボスクの粘土土壌の保水能力は、水分ストレスを減らし、乾燥期に利用可能な水を保持することで、非常に雨が良く降った後の乾燥した春を迎えた、対極的な天候を特徴としたヴィンテージの悪影響を弱めました。収量は再び下がりましたが、品質は目標通りでした。収穫は長年の平均より遅く、良好な状態で終了しました。発酵ではヴィンテージの優れたフェノールのポテンシャルを明らかにしました。キュヴェゾン（註：アルコール発酵からマセラシオンの期間）は非常に長く、1ヶ月以上続き、酸度レベルが確認され、ワインはその性格や特徴を表しました。これはル・ボスクの秀逸ヴィンテージです。

ティスティングノート

深みのある濃縮した色。ワインは凝縮した力強いブーケを示し、熟した果実、リコリスの含みへと発展する。コクがあり豊かな味わいは良い熟度を示す一方、シルキーで、きれいにバランスのとれたタンニンの組成は印象深いフレッシュな後味に支えられている。傑出したル・ボスクは、砂利粘土質の高品質な土壌を反映している。

(2014年5月)ドゥルト・エステーツ ディレクター F.ボナフース

相性の良い料理赤肉、ジビエ、チーズ（パヴェ・ドージュ、Chambarand、サン・マルスラン）マッシュルーム料理と好相性

葡萄品種 メルロー60%、カベルネ・ソーヴィニヨン40%

Alc 13%

生産地の詳細情報: [フランス](#) >> [ポルドー](#) >> [サンテステフ](#)

生産者の詳細情報: [ドゥルト](#)

畑 / 酿造方法

畑はジロンド河に面した、土地が露出した見事な土壌。このアペラシオンの最良のテロワールの特徴の一つである粘土質の下層土を覆うガロンヌ川の砂利土壌から構成されている。畑のマッピングで、各区画やミニ区画を完全に理解することができる。品種や接ぎ木は土壌と完璧な相性を持ち、砂利質の露出した土地が、カベルネ・ソーヴィニヨンやプティ・ヴェルドなど遅摘みの品種が完熟することを助ける。一方で、傾斜地の冷涼なテロワールは、メルローに非常に理想的。精選され機械が設置された、手本となるような広いタンク部屋に葡萄を運び、そこで最大限のケアをもって扱う。この部屋で、小さなステンレス・スチールの大桶で発酵が行われる。パンプオーバーは行わない。30%新樽のフレンチオーク樽で12か月熟成させる。