



仕様

地域：フランス / ポルドー / ペサック・レオニャン

原産地呼称：フランス / ポルドー / A.O.C.- ペサック・レオニャン

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

テイスト：辛口

アルコール度数：13%

サーブ温度：17°C

容量：750ml

説明

シャトー・ド・ロッシュモランは18世紀、偉大な哲学者で文筆家のモンテスキュー男爵（本名：シャルル＝ルイ・ド・ズゴンダ氏）が所有していました。他の名著とともに、「ペルシア人の手紙」の著者であったモンテスキューは、ロッシュモランの赤ワインの敏腕大使で、彼がヨーロッパ全土を旅行中に出会った友人、知人、そして著名人達は、グラーヴ・テロワールの特徴となるワインの優美な複雑性とミネラルの含みを必ず称賛しました。ワインは美しいアロマを表現し、きれいにバランスが取れた優雅な風味を示します。非常にリーズナブルでありながら、そのアペラシオンで一番信頼できるワインの一本です。

テイストイングノート ガーネット色を帯びた素晴らしいルビー色。表現豊かな、非常に複雑なブーケは、スモーキー、トーストのニュアンスを示し、フレッシュな果実のアロマとブレンドされる。滑らかなタンニンを持つ上品なストラクチャーは、ほのかな甘さの印象を与える。きれいに融合されたオークは、スモーキーで、トーストのニュアンスを与え、エレガントさと果実味を強調する。程よい長さを持つ。魅力的な、きれいにバランスの取れたワインは、ビーフのお料理やローストした子牛のお料理と共に最も楽しめるだろう。

合う料理 白肉の料理、ジビエ、野菜、チーズ

葡萄品種 メルロー 55%、カベルネ・ソーヴィニヨン 45%

畠 / 醸造方法

テロワール 暖かい冬、暖かい夏、西からの風は定期的な降雨をもたらし、メキシコ湾流は、暖かくて安定した気温をもたらす。内陸にある森林は、風と湿気からブドウ畠を守る。深い砂利質土壌気候穏やかな冬と夏の気候だったが2014年の夏は期待通りにはいかなかった。7月は大雨となり、8月は、平年よりも非常に冷涼だった。しかし9月に晴天が続き、日中は高温、夜間は冷えこむ奇跡的なインディアン・サマーとなり、熟成にとって非常に有益となった。

地質 様々な深さ (20cm~3m)の砂利、粘土質石灰石、砂岩の3種からなる土壌。第3紀の最後、第4紀の初め、ピレネーからの氷河、ガロンヌ川により圧延した石が広がる。時と浸食は、ヒルトップ・グラーヴェルと呼ばれる傾斜面を形成した。その傾斜面は、自然な雨水の水はけをもたらす。

収穫 手摘みまたは自動選果を持つ機械による収穫。

醸造 特許取得済みパンチングダウン工程システム搭載の温度管理のされたステンレススチールタンクにて18日間、29°Cで主発酵、マロラクテック発酵を行い、一部のワインは、最後オーク樽で醸造を行う。

熟成 3ヶ月に1度ラッキングし、オーク樽 (30%~40%新樽) で12ヶ月熟成させる。

酸度 3.42

PH 3.66

残糖 0.2

受賞歴

ジェームズ・サックリング 91ポイント！

ロパート・パーカー 88-90ポイント！

フィガロ 14/20ポイント！

デキャンター 88ポイント！

ワイン・パトリオット 87ポイント！

