



## 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 / A.O.C.

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

ティスト：辛口

容量：750ml

## 説明

**テイストイングノート：**カロン・セギュール家の不可欠なメンバーであるサードワイン。すぐに楽しめるフレッシュさと果実味を表す。主に若い樹から収穫され、メルローとカベルネ・ソーヴィニヨンのバランスのとれたブレンドが特徴的。1999年まで使われていた名前サンテステフ・ドウ・カロン・セギュールに、2013年ヴィンテージより戻る。

**葡萄品種:** 56% カベルネ・ソーヴィニヨン、35% メルロー、7% カベルネ・フラン、2% プティ・ヴェルド

## 畑 / 醸造方法

**アペラシオン:** サン・テステフ（シャトー・カロン・セギュールのサードワイン）

**土壌:** 第四紀に敷設された砂利質の厚い層。主に第三紀の粘土質の下層土。

**ヴィニヤード:** 55ヘクタール

**生産エリア:** 45ヘクタール(植樹50ヘクタール)

**平均樹齢:** 22年(ダブル・ギヨ)

**目標収量:** 45hl/ha

**収穫:** 手摘み収穫。機械振動により選果後、更に手で選果を行う。

**醸造:** 温度管理されたステンレススチールタンク、18-21日間マセラシオンを行う。

**熟成:** 3年目の樽にて16ヶ月熟成を行う。