



仕様

地域： フランス / ボルドー

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

テイスト： 辛口

サーブ温度： 17℃

容量： 750ml

説明

テイスティングノート まろやかでジューシーなタンニンが、この熟して美味な若いワインに、魅力的なテクスチャーを与える。熟したブラックベリーの実味と、濃厚なタンニンを持ち、エレガントで高いポテンシャルを示す。

合う料理 肉（チキン、ビーフ、ポーク）、うなぎ、麺類、卵料理、リゾット、チーズと好相性

葡萄品種 70% メルロー、25% カベルネ・ソーヴィニヨン、5% カベルネ・フラン

有機栽培認証 HVE3:Haute Valeur Environnementale（環境価値重視認証）、テラ・ヴィティス

畑 / 醸造方法

シャトー・レオは、ボルドーの街を横切るガロン川を見下ろす、標高100mの南向きの丘の上に位置する。ブドウ畑はすべてグラン・クリュのように高密度で（1ヘクタールあたり約6000本）、湿気により引き起こされる病気などを防ぐ、穏やかな風が吹く場所にある。2003年から2011年にかけて、偉大なシャンパーニュ・メゾンであるロデレール社によって、グラン・クリュとして全面的にリニューアルされ、完全に再植樹も行われた。その後、ヤニック・エヴヌー氏が畑を買い取り、400人のワイン愛好家の共同経営者を集めた。現在、シャトー・レオには22カ国から、700人の共同経営者が集まり、アペラシオンでは最高のものを造ると言われている。

気候 温暖

土壌 石灰岩と粘土質の斜面、砂質土壌の丘

醸造 完全に温度管理できる、革命的で革新的なデザインのコンクリート桶で醸造を行う。

熟成 50%フレンチ・オーク樽、50%桶で16ヶ月熟成

酸度 2.90g/l

PH 3.7

残糖度 <2g/l

受賞歴

デキャンター 91ポイント！

ジェームス・サックリング 91ポイント！

ワイン・エンスージアスト 91ポイント！

マルクス・マルク・カラン 90ポイント！

ジャン・マルク・カラン 90ポイント！

ファルスタッフ 90ポイント！