



## 仕様

地域： フランス / ポルドー

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

ティスト： 辛口

サーブ温度： 17°C

容量： 750ml

## 説明

**ティスティングノート** まろやかでジューシーなタンニンが、この熟して美味しいワインに、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果実味と、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

## 畠 / 醸造方法

シャトー・レオは、ポ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。ブドウ畠はすべてグラン・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、偉大なシャンパニユ・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・エヴヌー氏が畠を買い取り、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** 溫暖

**土壤** 石灰岩と粘土質の斜面、砂質土壤の丘

**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・カラム 90ポイント！

ジャン・マルク・カラム 90ポイント！

ファルスタッフ 90ポイント！