



仕様

地域： フランス / ポルドー / ソーテルヌ

原産地呼称： フランス / ポルドー / A.O.C.- ソーテルヌ

スタイル： 白ワイン

葡萄品種： ソーヴィニヨン・ブラン セミヨン

ティスト： 極甘口

サーブ温度： 8°C から 10°C

容量： 750ml

説明

アペリティフにもおすすめの、酸が綺麗な極甘口。

シャトー・リューセックのセカンドラベルは、ファーストラベルと同じ工程で、丁寧に造られている。柑橘系の風味が特徴的な、美しいアロマが際立っている。「カルム」は、18世紀にリューセック・エステートを所有していたランゴンの、カルメル会修道士にちなんで名付けられた。

ティスティングノート 桃や白い花の香りがチャーミング。アタックはフレッシュで、官能的な甘みに綺麗な酸も感じる上品な味わい。フィニッシュは、バターのような香りとマスカットのニュアンスが印象的。

葡萄品種 セミヨン 64%、ソーヴィニヨン・ブラン 39%

畑 / 酿造方法

穏やかな冬の後、春には4月26日と27日の2晩にわたって激しい霜が降り、ポルドーのブドウ畑に大きなダメージを与えた。リューセックの被害は比較的軽く、ブドウ樹の15%が影響を受けた。その後、気温が例年よりも高くなり、バランスのとれた間隔で雨が降るなど、天候に恵まれた。例年より10日早い、5月28日に開花が始まった。6月末に大雨が降った後、夏の間は気温が平年より低い状態が続いたが、寒くなることはなかった。8月末には、この冷涼な年の、良い効果がソーテルヌに現れ始める。9月中旬に降った雨は理想的で、完熟した健康なブドウに降り注ぎ、貴腐菌が素晴らしいスタートを切ることができた。その後、乾燥した冷涼な気候が戻り、ブドウは完璧な状態を保つ。風味が凝縮したブドウを、選果しながら、記録的な速さで収穫を終え、並外れた凝縮したアロマを持つヴィンテージとなった。収穫は9月26日から10月12日まで行われた。

熟成 樽で18ヶ月熟成

生産量 平均約6,000ケース

受賞歴

ファルスタッフ 92ポイント！
ジャン・マルク・カラント 90ポイント！