シャトー・ラフィット・ロートシルト (2022)

9314816

シャトー・ラフィット・ロートシルト

フランス



仕様

地域： フランス / ボルドー / ポイヤック

原産地呼称： フランス / ボルドー / メドック格付け第1級

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 プティ・ヴェルド

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.5%

容量：750ml

説明

テイスティングノート すべてが完璧に調和しており、五感が心地良く刺激される。控えめなノーズを示し、バランスの取れたブーケが表れ、フレッシュななめし革、スミレ、チェリーを運ぶ。口に含むと、驚くほど滑らかなタンニンと完璧に調和しながら、徐々に驚異的な力強さを解き放つ。非常に複雑で、パワー、フィネス、バランスなど、まだすべては表現されていないことを感じる。長い余韻のフィニッシュが続き、緻密な精度で締めくくられる。繊細なレース編みのような、間違いなく将来傑作となる逸品。
葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 94%、メルロー 5%、カベルネ・フラン 1%

畑 / 醸造方法

2022ヴィンテージ 霜の影響を少し受けたが、大きな被害は免れた。葡萄は健康に成長し、良好な条件下で9月1日より収穫を行い、高品質の葡萄を獲得することに成功した。
醸造・熟成 醸造工程の緻密な作業が、ラフィットのテロワールから魔法のようなワインを生み出している。木樽、ステンレス製、コンクリート製のタンクへの葡萄の配分は、各区画の特性と葡萄の成熟度に基づいて決定。温度管理しながら発酵し、定期的にポンピングオーバーすることで、すべてのフェノール化合物を穏やかに抽出する。マセラシオンは約22日間。マロラクティック発酵後、ワインはフレンチオーク樽に移す。ラフィットはポイヤックに自社樽工場「トネリー・デ・ドメーヌ」を所有しており、これがラフィットワインの独特なスタイルに貢献している。すべての樽をテイスティングし、最終ブレンドには最高のものだけを厳選し、オークの新樽で15ヵ月間熟成する。

酸度 3.57g/L
pH3.82

受賞歴

ワイン・アドヴォケイト　100ポイント！

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp