



仕様

地域：フランス / ボルドー / ソーテルヌ

葡萄品種：セミヨン

テイスト：甘口

容量：750ml

説明

ロバート・パーカー 94-96ポイント獲得！

ロバート・パーカーの批評家ニール・マーティン氏のコメント引用

ベレニス・リュルトン氏と彼女のチームが小樽で熟成させる間にブレンド用に準備したいくつかの区画から、クリマンをテイスティングした。長年このプロセスを行ってきて、ワインの最終的な形が頭に描けるには何年間も要すことを指摘するが、2014ヴィンテージは区画が少なく、ワインはより均一であり、そして矛盾するが、より“完全”なものであったため、最終的なワインの様相がより分かり易くなった。

注目すべきは、使用した葡萄の80%はボトリティスのカビが付き始めた時に収穫したものであるということだ。樽香をベースに、ドライハニー、ジュンパーベリー、マリーゴールド、ドライアプリコットの味わいがする。はっきりとした良い酸味を持ち、そしてほとんどの区画からできたワインは2013ヴィンテージよりもスパイシーだった。永年どおり、ボリュームのある、長い余韻の味わいが残る。他のヴィンテージと比べるともっとアプローチしやすいと感じるだろう。つまり、ベレニス氏は勝利を取めた。このワインは2014ヴィンテージの甘口ワインのトップ2位か3位内に入っている。

生産地の詳細情報: [フランス](#) >> [ボルドー](#) >> [ソーテルヌ](#)

生産者の詳細情報: [シャトー・クリマン](#)