



= 2年連続「バリュールボルドー」選出ワイン =

生産者について



オーナー醸造家の、オリヴィエ・コンパネ(Olivier Compagnet)。

畑・醸造について

所有面積は12haで、平均樹齢は30年。平均収穫量は55hl/ha。粘土石灰質の南～南東向きの斜面。セメントタンクで3週間発酵。その後、ステンレスタンクで8ヶ月熟成。

ワインについて

◆ Ch.La Lande シャトー・ラ・ランド

<品種>メルロー50% カベルネ・ソーヴィニヨン50% <土壌>粘土石灰質 <醸造>セメントタンクで3週間発酵。その後、ステンレスタンクで8ヶ月熟成。いちごやグロゼイユ(赤すぐり)、ブラックチェリーのアロマ。滑らかで飲みやすく複雑さも感じられる。肉料理全般と相性が良く、特にジビエとの相性は最高。

CH.HAUT CANTIROY

シャトー・オー・カンティロワ



= 2年連続「バリュールボルドー」選出ワイン =

生産者について



Daubas家により1832年から5世代に渡り引き継がれてきた、伝統あるシャトーです。現在の当主は、Patrick Daubas(1983生)。

畑・醸造について

粘土石灰質の南向きの斜面。白は3.5haの畑から平均樹齢45年。赤は21.5haの畑から平均樹齢30年。白は、ステンレスタンクで醸造後、樽熟成(新樽20%)14カ月。年間生産量18000本。赤は、ステンレスタンクで約3週間醗酵。その後、1/3は樽熟成(内、1/3は新樽)残りの2/3をステンレスタンクで14か月熟成。ステンレスタンクで約3週間醗酵。その後、1/3は樽熟成(内、1/3は新樽)残りの2/3をステンレスタンクで14か月熟成。

ワインについて

◆ Ch.Haut Cantiroy Réserve Blanc シャトー・オー・カンティロワ・レゼルヴ・ブラン

<品種>セミヨン70% ソーヴィニヨン・ブラン30% <醸造>ステンレスタンクで醸造後、樽熟成(新樽20%)14カ月 <生産本数>18000本
花やレモン、かんきつ系の香りにバナナやトースト香がバランスよくからみ、深い複雑味を楽しめます。白身魚のクリームソースや、鶏肉のグリル、山羊のチーズなどとは特に良く合います。

◆ Ch.Haut Cantiroy Réserve Rouge シャトー・オー・カンティロワ・レゼルヴ・ルージュ

<品種>メルロー70%、カベルネ・ソーヴィニヨン30%
<醸造>ステンレスタンクで約3週間醗酵。その後、1/3は樽熟成(内、1/3は新樽)残りの2/3をステンレスタンクで14か月熟成。
バナナや赤系果実、特にいちごの香りが特徴です。樽熟成とステンレスタンク熟成をブレンドすることにより、複雑な風味に仕上がっています。タンニンも丸く今からでも十分に楽しめるワインです。脂身の少ない肉料理や、シンプルに塩コショウしたグリル料理と素晴らしい相性を見せます。