



## = 珍しい南西地区の飲み頃ワイン =

### ■ 生産者について



ドメヌ名の「シャトー・モンドリオール(Ch.Montauriol)」は、ラテン語の「Mons Aureolus」、すなわち「黄金の山」、の意味で、この地に栄光が続き、ワインづくりで繁栄するようこの願いが込められています。1998年、前オーナーである、ニコラ・ジェリス(Nicolas Gélis)がこの地を購入、現在は娘婿であるローラン・ファダト(Laurant Fadat)が栽培、醸造などワインづくりの全面を担当し、品質の向上につとめています。

### ■ 畑・醸造について

40haを所有。平均樹齢は30年。植樹されているうち50%がこの地の代表的品種であるネグレットです。土壌は、石と砂質で構成され、南～南西向き斜面。フロントンでは、50hl/ha程度の収量が平均とされているが、彼は40hl/haとほかの生産者に比べて収量をおさえてワインをつくっています。

### ■ ワインについて

◆ **Fronton Rouge Grand Réserve Fut de Chêne** フロントン・ルージュ・グラン・レゼルヴ・フュド・シェーヌ

<品種>ネグレット50% カベルネ・ソーヴィニヨン25% シラー25% <区画>水はけのよい良区画だけのものから <醸造>グリーンハーベストによりぶどうを凝縮させます。ステンレスタンクにより発酵熟成。

果実味とスパイシーさが調和して、バランスの良いワインです。アルコール感、タンニンはこなれていて樽の風味に溶け込んでいます。肉料理全般に合わせていただけますが、中でも南西地区のスペシャリテである鴨のコンフィとの相性は抜群です。