Vignobles
CHATELIER
CANTELAUDETTE 33500 ARVEYRES

Château D'Arveyres

シャトー・ダルヴェイル

Bordeaux Rosé Cuvée Prestige 2023

ボルドー・ロゼ キュヴェ・プレステージ 2023



1870 年にジャン・ジュリアン・シャルトリエ氏が、健全なブドウが育つテロワールを見つけ、そこでブドウ栽培を始めたことにルーツをもつシャトー。4 世代に渡りワインを造り続けています。若い頃からブドウ栽培、ワイン造りに求められるスキルを身につけ、それと同時に経済や会社経営を学んだジャン・ミシェル・シャルトリエ氏は、1984 年に先代からシャトーを引き継ぎました。同年にローランスと結婚し、以来、彼女の勇敢な姿勢に支えられ、ジャン・ミシェルは「ローランスのようなワインを造りたい」と思うようになります。まさに、「繊細で、エレガント、調和がとれていて、角がなく、複雑性も感じさせるスタイルのワイン」がそれを体現しています。現在は娘であるマルゴー女史がチームに加わり、芸術を学んだ彼女らしい「デリケートでモダンな」新しい風を吹かせてくれることが期待されています。

栽培：	粘土質で砂質土壌 果実と自然に配慮した厳格なグリーンハーベスト フランスの環境認証 HVE 3(Haute Valeur Environnementale/高環境価値認証レベル 3) 取得 果実と自然への敬意を大切にしています。
醸造：	**質の高いブドウを、収量をコントロールして収穫。嫌気的環境で窒素を使いながらブドウ本来の果実味を守るワインメイキングです。ぶどうを直接圧搾した後、低温で発酵します。**
品種：	**カベルネ・フラン60%、マルベック20%、メルロ20%**
アルコール度数：	13.0%
味わい：	**淡いピンク色の美しい色合い。レモンやライム、ラズベリーの豊かな香りです。非常に優雅な口当たりで、甘さと爽やかさのバランスが取れており、アプリコットコンフィとオレンジの皮の繊細な風味が特徴的です。**
相性の良い食材：	アペリティフ、**タパス、スパイスを効かせた料理**

WINE TO STYLE 東京都港区麻布十番 1-5-30 2F tel: 03-5413-8831 || fax: 03-5413-8833 || info@winetostyle.co.jp