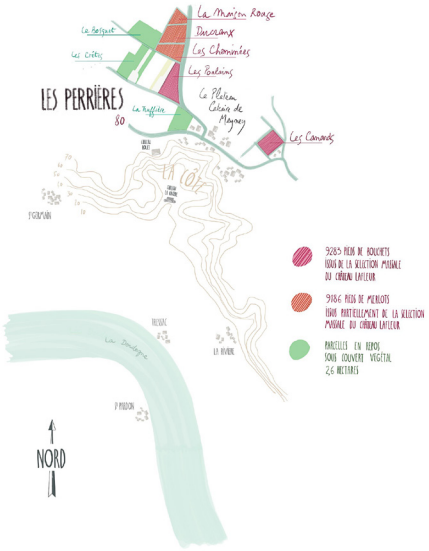
SOCIÉTÉ CIVILE DU

CHÂTEAU LAFLEUR





Les Perrières de Lafleur Bordeaux Supérieur 2019

レ・ペリエール・ド・ラフルール
ボルドー・シューペリュール

2018 年にバティスト・ギノドーとジュリーによって創設。
レ・ペリエールは、ラフルールに古くからあるブシェとラフルールの遺伝子を受け継ぐメルロを再解釈したもので、フロンサックで名高い石灰岩のテロワールを表現しています。
レ・ペリエールはフロンサック平地の南西に位置するメイネイという台地に隣接する5つの区画で構成されます。タンニンの質と緻密さ、控えめな力強さと余韻の長さによって、レ・ペリエールは、ラフルールとの繋がりを疑う余地のないものとなっています。

AOC Bordeaux Supérieur

収穫：メルロ 9 月 23 日 ～ 9 月 28 日
　　カベルネ・フラン 10 月 3 日 & 10 月 4 日

ブレンド比率：メルロ 41%、カベルネ・フラン 59%

栽培

プラトーに位置する 3.6ha の粘土石灰質土壌。サステイナブル農法を実施。
手収穫の後、2 度目の選果を畑で行う。3 度目の選果をセラーで行う。

醸造

ステンレスタンクとコンクリート槽を使用。
穏やかな果皮浸漬、タンニンを優しく抽出しながらアルコール発酵。
15 カ月間の熟成（新樽 1/3、1 年樽 2/3）。
収穫後、2 度目の 4 月に瓶詰め。

生産量：13,000 本 / 年

WINE&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