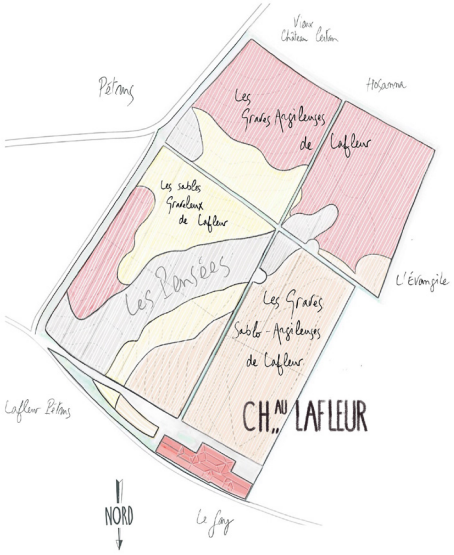
SOCIÉTÉ CIVILE DU

CHÂTEAU LAFLEUR





Château Lafleur Pomerol 2011
シャトー・ラフルール ポムロル

1872 年に直系の祖先アンリ・グルルーによって創設。
ポムロルのプラトーにあるラフルールと名前が付いた特定の小区画から収穫されたブドウで造られます。土壌のクオリティと先代から脈々と継承されてきたブドウの遺伝子の遺産は何ものにも代えがたいものです。
私たち家族とソシエテ・シヴィル・デュ・シャトー・ラフルールのチームは、この唯一無二の場所を守ることを重んじています。シャトー・ラフルールはなかなか巡り合うことのない神秘的なワインであり、力強さとフィネスを他に類を見ない形で体現しています。

AOC Pomerol

収穫：メルロ 8 月 31 日 & 9 月 12 日
　　カベルネ・フラン 9 月 22 日 & 9 月 23 日

ブレンド比率：メルロ 47%、カベルネ・フラン 53%

栽培

3.75ha(1.35ha は砂と粘土混じりの砂利質、1.45ha は粘土混じりの砂利質、0.95ha は砂利を含む砂質) の畑。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 25%、9 カ月使用樽 75%)。

生産量：13,000 本 / 年

PROOFTAG (プルーフタグ)

2005 年以降のヴィンテージ、および 2007 年 1 月 1 日以降にワイナリーから出荷された古いヴィンテージすべてのボトルネックに付いています。