

パリュエール・ボルドー2019に選出されました！

クリュ・ブルジョワの掘り出し物！



Château Tour Saint-Vincent

シャトー トゥール サン=ヴァンサン 2012

「ワイン守護聖人の塔」

AC メドック クリュ・ブルジョワ

ワイン名トゥール・サン=ヴァンサンは「サン=ヴァンサン（→ワイン守護聖人）の塔」の意。葡萄畑の管理責任者が、ヴァンサンと呼ばれていたことから始まる。シャトーの起源は1740年、ルイ15世の時代。当時より美酒の誉が高く、シャトーは多くのセレブたちに引き継がれてきた。1955年に現オーナーの祖父がシャトーを手に入れ、現オーナー、レミ・ラコンブが20年以上に亘りこの貴重なワイン造りに力を尽くしている。ブドウ畑はメドック地区の中央、サン・クリストリ村に位置し、ジロンド川と大西洋の影響を受ける。収穫されたブドウは機械による3段階の選別と、手作業による選別を行い、ベルトコンベアで運搬される。除梗はしない。温度調節可能なステンレスタンクで醸造、長いマセラシオンを行い、重力供給方式の空気圧搾を行う。発酵から熟成に至るまで温度管理を行い、建物と設備も厳格な衛生管理を行う。

【生産地】フランス・ボルドー地方 【AOC】A.C.メドック クリュ・ブルジョワ

【土壌】粘土砂利質 【平均樹齢】25年 【作付面積】15ha

【品種】カベルネ・ソーヴィニヨン60%、メルロー40%

【醸造】温度調節可能なステンレスタンクで伝統的な方法で醸造。長いマセラシオン。空気式圧搾。

【色・味わい】紫がかったきれいなダークレッド。

加熱したプルーン(ジャム)や、カシスのソースなどのあふれんばかりの香り。

コーヒーの香りもする。とてもいきいきとしたタンニンは

攻撃的ではないが、存在感がありまとわりつくよう。

上質のアロマが持続する。

【お料理合わせ】 グリルしたラムの薄切肉、牛のほほ肉と人参の炒め煮に

つぶした季節の野菜を添えて。チーズの盛り合わせも理想的。

【サービス温度】17℃~18℃ 【熟成のポテンシャル】5~10年

【受賞歴など】・2014年独立生産者賞金賞受賞

・パリュエール・ボルドー2019・2018選出(2011VT・2010VTと連続)



希望小売価格 2,800円

納品価格 1,680円

JANコード : 4528963300051

株式会社 八 田

〒143-0016 東京都大田区大森北 6-25-18

TEL 03-3762-3121 FAX 03-3762-3270

HATTA's Premium Wine