



Château Moncets

シャトー・モンセ



シャトー・モンセはAOPラランド・ド・ポムロールでトップクラスのシャトーです。畑はペトリュスやシュヴァル・ブランに隣接し、しなやかでエレガント、上質で深みのあるワインを造ります。1770年に創設、1872年に所有者であった将軍モンセ氏が今のシャトーの名前となっています。2012年に仏企業に所有権が渡り、2015年に醸造設備を新設、ワインの品質を飛躍的に向上させました。HVE認証レベル3に認定（環境価値重視認証の最高レベル）



シャトー・モンセ 2019

Château Moncets



まろやかでコクのあるブーケ
粘土質土壌でオーガニック栽培。選果は手作業で行い木樽で16か月熟成。光沢のある濃い赤紫色、ストロベリーやラズベリーの果実味を感じ、樽熟成の木やバニラの香りがします。味わいはまろやかさと力強さがあり、コクのあるブーケを感じます。

AOPラランド・ド・ポムロール 赤・フルボディ
品種：メルロー 92%、カベルネ・フラン8 %
参考小売価格：¥4,200

シャトー・ラ・バステイデット 2020

Château la Bastidette



右岸メルローの特徴が良く出ている古樹のワイン
モンターニュ・サンテミリオン1haの区画にある樹齢約90年のメルローから造られます。樽は使用せず、コンクリートタンクで熟成。チェリー、スマイルのアロマが広がり、フレッシュで濃密、丸く柔らかみのあるボディが香りを際立たせます。

AOPモンターニュ・サンテミリオン 赤・フルボディ
品種：メルロー100 %
参考小売価格：¥3,200