

Château de Chambrun シャトー ド シャンブラン 2017

AOP ラランド・ド・ポムロール

赤・フルボディ

シャトー ド シャンブランのブドウ畑は、ポムロール台地の延長にあたるネアック村の 5 つの異なる区画に広がっています。2007 年まではジャン＝フィリップ・ジャヌエックス氏。2015 年まではシルヴィオ・デンツ氏が所有していました。現在は、ドメーヌ・ド・モンセが所有し、新世代のワインを体現する一本として位置づけられています。2016 年からは、栽培方法を全面的に見直し、ポムロールおよびラランド・ド・ポムロールの歴史的象徴であるテンプル騎士団の十字を配したオリジナルラベルを継承しています。



テロワール

面積: 8.84 Ha

平均樹齢: 約 25 年

土壌: 砂質・砂利質、下層土に粘土質土壌

植樹密度: 6500 本 / ha

栽培

4 パターンの草生管理を採用し、耕す区画と耕さない区画を使い分けています。オーガニック転換中のサステナブルな栽培方法

醸造

ネアック地区の優れたテロワールを持つ歴史的区画を厳選

すべて手摘み収穫。ポンプを使わず、重力によって果汁を自然に移動させる“グラヴィティセラー”を使用。選果台による選別。

フレンチオーク樽で 16 ヶ月熟成(新樽 40%、1 年樽 60%)

テイastingノート

深みのあるルビー色。ミントのニュアンスにストロベリーのアクセント。力強いアタック、クリーミーなタンニン、ブルーベリーのような黒系果実、タバコやスイートスパイスのニュアンス

受賞歴

James Suckling: 91 点 / 100

Wine Enthusiast: 91 点 / 100

Andreas Larsson: 15.5 点 / 20