

Château de Chambrun シャトー ド シャンブラン 2020

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。2015年にドメーヌが取得し、この名高い台地の複数の区画を追加購入しました。現在では10ヘクタール超のブドウ畑を有し、卓越したテロワールを活かしたワイン造りを行っています。

品種:メルロー90%、カベルネ・フラン 6%、カベルネ・ソーヴィニヨン 4%

テロワール

面積:12.24 Ha

平均樹齢:約 52 年

土壌:砂利質粘土

表土:砂利

植樹密度:6500 本 / ha

栽培

15の小区画ごとに異なる栽培プロセス

2年間の有機農法移行期間中

自然草生栽培とカバークロップ(緑肥)の併用

醸造

重力式セラーによるブドウの受け入れ

選果テーブルとサイズ選別システム AIRFLOW + DREAM 使用

区画ごとにイタリア製コンクリートタンクへ仕込み

樽内でマロラクティック発酵

フレンチオーク樽で12ヶ月熟成

5つの樽メーカーから15種類の焼き加減の樽を厳選して使用

60% 新樽 & 40% 1年使用樽

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

Andreas Larsson 93点、Wine Enthusiast 91点、
James Suckling 91点、Antonio Galloni 91点

