



# Domaines de Moncets

## ドメヌ ド 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・ブランに隣接します。1770年に創設、1872年にモンセ将軍が取得したことにちなんで、彼の名がシャトー名として残されています。2012年に仏企業に所有権が渡り、2015年に最新の醸造設備を新設し、さらなるワインの品質向上を果たしています。HVE 認証レベル3（環境価値重視認証の最高レベル）認定。

### シャトー モンセ 2017

AOP ラランド・ド・ポムロール 赤・フルボディ

品種: メルロ 86%、カベルネ フラン 14%

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。



テロワール

栽培面積：18 ha

土壌：メルロは砂質粘土の土壌に、シルト質や砂利を含む褐色を帯びた肥沃な土壌（ブルニゾル）。カベルネは川沿いの砂利混じりの土壌。下層土は粘土質土壌

2016年からオーガニック栽培で徹底した土づくりを行っています。

平均樹齢：約 40 年

栽培方法

剪定から収穫まで、区画ごとに最適な方法を採用。4種類の土壌管理

自然な草生栽培。枝や不要な部分の除去

醸造

重力を利用したブドウ受け入れ方式。手作業での選果 + AIRFLOW システム。

区画ごとに独立した醸造（18区画を18基の温度管理付き新世代コンクリートタンクで醸造）。16ヶ月間の樽熟成（新樽 25%、1年樽 75%）

飲み頃温度：16～18°C

受賞歴

- ・ James Suckling : 90 点 / 100
- ・ Wine Enthusiast : 90 点 / 100
- ・ Jancis Robinson : 15.5 点 / 20