

CHÂTEAU DE BEAUPRÉ

Collection du Château Blanc

シャトー ド ボープレ
コレクション・ドウ・シャトー ブラン

タイプ : 白辛口
原産地 : フランス プロヴァンス
葡萄品種 : ロール 50%、セミヨン 25%、
ソーヴィニヨン・ブラン 25%

アルコール : 13.5%
クラス : AOP コトー・デクサン・プロヴァンス
サービス温度 : 10°C前後



酸味 コク

		○		
--	--	---	--	--

相性のよい料理
ホタテ貝のカルパッチョ、クリームパスタ、
鶏肉のグリルとトリュフなど

コメント:

グレープフルーツ、青りんご、パイナップルのフルーティな香りが爽やか。その後トーストのような香ばしさもあります。味わいはバターのようにリッチな丸みと桃や柑橘系のフレッシュさがバランスをとっています。バニラやアカシアの甘く魅惑的な香りとミネラル感もあり、まろやかかつエレガントで洗練された白ワイン。

ワインの背景:

・畑



42ヘクタールのブドウ畑はトレヴァレスの丘にあり、最も古いブドウの樹は1960年代に植えたものとなる。毎年1ヘクタールの植え替えを行っている。海拔350メートルの東向きと西向きの半斜面で栽培。土壌は粘土石灰岩質。収穫は最適な成熟度の達してから行う。平均樹齢は25年。化学肥料や除草剤は使用せず、有機栽培でブドウを栽培。

・ワイナリー

除梗・破碎の後ブドウの搾汁は90%オーク樽でアルコール発酵。使用している樽は500ℓのドゥミ・ミュイと呼ばれるやや大きい樽。全部で20個の樽を使用しているが、毎年3~4個の新樽と入れ替える。週に2回攪拌することで澱をワインの中で分散させ、丸みとふくよかさを与える。澱の上で約4ヶ月間熟成。

・造り手 Château de Beaupré シャトー ド ボープレ

シャトー ド ボープレは、エクサンプロヴァンスのダウンタウンからわずか10分のコトー・デクサン・プロヴァンスに位置する歴史的なブドウ園です。このエステートは1855年にバロンズ・ドゥーブル家によって購入されましたが、ワイン造りの歴史をスタートさせたのは、孫のエミール・ドゥーブルで1890年のことでした。1909年に起きた大地震によりエステートは壊滅的なダメージを受け、1944年には戦争でドイツ軍に占領されたこともありました。大変な時代を乗り越え、現在の当主であるクリスチャン・ドゥーブルは先祖伝来のワイン造りで専門ガイドによって賞賛される品質、この地域のほとんどの素晴らしいレストランのワインリスト、そして1997年以降はエリゼ宮殿のワインリストにも採用されています。2000年からは娘のファネットと息子のマキシム・ドゥーブルがワイン造りに加わり、シャトー ド ボープレは常に進化し続けています。



商品番号	KFRWSF127-750
内容量	750ml
希望小売価格	¥5,000 (税抜)