



Château Lamartine

Castillon Côtes de Bordeaux

シャトー ラマルティエヌ
カスティヨン コート ド ボルドー

タイプ : 赤辛口
原産地 : フランス ボルドー
葡萄品種 : メルロ 85%、カベルネ・ソーヴィニヨン 10%、
カベルネ・フラン 5%
ALC : 13.0%
クラス : AOC コート・ド・ボルドー
サービス温度 : 17°C前後



相性のよい料理
ビーフシチュー、ローストビーフ、
ジビエ料理など

コメント:

紫がかった深く美しいルビー色。ラズベリー、チェリー、ブルベリーなどの甘酸っぱい果実の香りとハーブやキノコのような植物系の香り、味わいはしっかりと構造があり、黒系果実の酸味の中に織り込まれたタンニンが心地よく、肉厚でありながら、優雅でピロードのような舌触りです。最後に杉の香りのようなスパイシーさもあり、フルーティさとのバランスをとっています。

コンクール・ド・ボルドー・ヴァン・ダキテーヌ 金賞受賞

ワインの背景:

・畑

サン・テミリオンはボルドーの東に位置し、ボルドーの主要ワイン生産地域の1つであり、世界遺産の町。そこから東に10kmのサン・フィリップ・ダイギーユに位置するシャトー ラマルティエヌ。土壌は粘土質に砂利や石灰岩が混ざっており、凝縮した葡萄が育つ。平均樹齢は25年。

・ワイナリー

収穫後のブドウをワイナリーで選別し、アルコール発酵、マロラクティック発酵、熟成ともにコンクリートタンクで行う。アルコール発酵時はポンプオーバーとパンチダウンを繰り返し、マロラクティック発酵後は約18か月間熟成させる。

・造り手 **Château Lamartine シャトー ラマルティエヌ**

ボルドー アペラシオンの中心部に位置するシャトー ラマルティエヌは、創立1977年以来、3世代にわたってワイン生産者であるグルロー家によって、ファミリーの起源と豊かな伝統を誇りに、情熱を持って運営されている家族経営のシャトーです。

シャトーの始まりは1977年、創設者であるジルベール・グルロー氏が、大きな可能性を秘めたこの地域の生産地を拡大することを目的として、シャトー ラマルティエヌとその4ヘクタールのブドウ畑を取得したことでした。1990年以来、息子のジェロームが家族の邸宅を引き継いでおり、現在は20ヘクタールの畑を所有しています。シャトー ラマルティエヌは寛大さ、鮮やかな色、洗練された香りを特徴とするカスティヨン地方(サン・テミリオン近く)の典型的なボルドーワインを生産し、数々の賞やメダルを受賞しています。



商品番号	KFRWAF139-750
内容量	750ml
JANコード	3760040000572
希望小売価格	¥2,900 (税抜)