

Château Fontaine de l'Aubier

シャトー・フォンテーヌ・ド・ロービエ

タイプ : 赤辛口
原産地 : フランス ボルドー
葡萄品種 : メルロ 50%、カベルネ・ソーヴィニヨン 40%、
プチ・ヴェルドー 10%
ALC : 12.5%
クラス : AOC メドック
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。クランベリーやレッドカラント、ラズベリーなどの赤い果実の香りが印象的。リコリスの甘い香りとナッツの香ばしさも加わります。黒系果実の凝縮した旨味と程よい渋み、芳醇でリッチな口当たり。タンニンはシルキーで飲みやすく、オークの香りが穏やかでエレガントです。



ワインの背景:

・畑



ジロンド川の左岸に位置するメドック地区。土壌は砂利質、海洋性気候で区画は南東に面しているため、朝一番の太陽光を浴びることができ、夏場の一番暑い時間帯は過度の直射日光を避けることができる。夏の夜は穏やかで、適度に風が吹き、通気性が良いためブドウの健康状態が保たれる。

・ワイナリー

収穫後のブドウをワイナリーで選別し、全房マセレーションを行う。アルコール発酵はステンレスタンクで10～15日間、その後マロラクティック発酵を実施。ワインは樽で8～12ヶ月間熟成させる。

・造り手 **Château l'Inclassable シャトー ランクラサーブル**

1900年創業のシャトー ランクラサーブル(旧名ラフォン)は、フォーシー家が5世代にわたってワイナリーを引き継ぎ、ワイン生産者の仕事はどうあるべきか、テロワールを人間的なスケールで伝え、ノウハウを守り、そして何よりも自然を尊重することに専念してきました。このシャトーは、コミュニティの有名なクリュ・ブルジョワのひとつとして知られています。フォンテーヌドゥロービエはこのシャトーのもう一つのブランドです。醸造は可能な限り最も自然な方法、つまり介入を最小限に抑えた方法で行い、2022年にはボルドー認定ブドウ園トロフィーの「動植物-生物多様性の保護」部門に4年連続でノミネートされるなど、持続可能な農業法を積極的に実施しています。2013年にHVE (Haute Valeur Environnementale) 環境価値重視レベル3を取得しています。



商品番号	KFRWAF140-750
内容量	750ml
JANコード	3365300012090
希望小売価格	¥3,200 (税抜)