



Les Graves du Château Moulinat

レ グラーヴ デュ シャトー ムーリナ

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：12.5%
 クラス：AOC オー・メドック
 サービス温度：17℃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：

チェリー、プラム、カシス、イチゴなどの赤い果実のフレッシュな香りとかすかに月桂樹やハーブの心落ち着く香りがします。最初はほんのり甘く感じますが胡椒などのスパイスの香りとカカオやシガレットの香り、そしてドライな味わい。タンニンは上質で飲みやすいボルドーワイン。

ジルベール & ガイヤール 金賞受賞

ワインの背景：

・畑

この地域全体と同様、メドックの気候も海洋性気候。夏の夜は穏やかで、風が吹き抜けるため、通気性が良くブドウの健康状態が保たれる。土壌は川由来の砂利質のみから構成されており、そこからこのキュヴェの名前が付けられた。

Graves= 砂利

・ワイナリー

収穫後、ワイナリーにてブドウの選別を実施、良い葡萄だけが醸造タンクへと運ばれる。酵母を加え、5℃で発酵前マセレーションを1週間、その後は16℃でアルコール発酵を7日間実施。この段階では1日に2回搾入れを行い、色素や香りの成分を穏やかかつ良好に抽出する。ワインのバランスを調和させるために、压榨前にブドウを発酵タンクで4週間浸軟させ、その後ステンレスタンクでマロラクティック発酵。50%が樽、残りはステンレスで2年間熟成。上質なオークのタンニンとこのキュヴェに求められる果実の純度を保つ。

・造り手 Chateau Moulinat シャトー ムーリナ

シャトー・ムーリナは、ガロンヌ川近くの村「キュサック・フォル・メドック」に位置します。19世紀末のフィロキセラ危機が、ブドウ園に多大な被害をもたらしました。第一次世界大戦、そして時には相続時の分裂により、しばしばブドウ栽培の文化が放棄され、特定の小さなワイン農園が消滅することになりました。1950年代にコップ家がこのシャトーを取得、忍耐強くブドウ畑を回復させ、現在も娘夫婦が運営をしています。この場所には、「カレレット」と呼ばれる川辺にせり出した高床式の小さな小屋がたくさんあります。この小屋は釣りに使用されたり、リゾートとして使用されたり、とても風情ある地域です。



商品番号	KFRWAF141-750
内容量	750ml
JANコード	3365300014018
希望小売価格	¥2,800（税抜）