# CHÂTEAU BEAUSEJOUR FRONSAC

## シャトー・ボーセジュール フロンサック



タ　イ　プ：赤・辛口
原　産　地：フランス、ボルドー地方
葡 萄 品 種：メルロー85%、カベルネフラン10%、
　　カベルネソーヴィニヨン5%
A　L　C：14.5 %
ク　ラ　ス：AOPフロンサック
サービス温度：14～16℃前後

軽い　　コク

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | ◯ | |

相性のよい料理
ビーフシチュー、ポルチーニ茸のソテーや
オムレツ、すき焼き・肉豆腐




コメント：

カシスやブラックベリーの完熟した芳醇なアロマに、樽熟成由来のトーストや香ばしいスパイスの香りが豊かに重なります。口当たりはベルベットのように滑らかで、厚みのある果実味と程よい渋みが調和した上品な味わいです。

ワインの背景：

**●畑**

フロンサックのアペラシオンは、イル川とドルドーニュ川の合流点によって形成される三角形の地域に位置しています。古代ガリア人の野営地であり、カール大帝が要塞を築いた歴史的な丘陵地でもあるフロンサックの町は、急峻な石灰岩の丘陵に囲まれています。土壌の表面は粘土石灰質土壌で、下層には鉄分（アイアン・オキサイド）を含んだ地層が広がっています。これがワインに心地よいミネラル感と力強さを与えます。

**●ワイナリー**

手摘みで収穫を行い、その後、選果台で入念な選別を行う。
温度管理されたタンクでの浸漬は6ヶ月間続き、その後、オーク樽で12ヶ月間熟成。

**●造り手　Maison A. de Luze（メゾン・アルフレッド・ド・リュズ）**

メゾン・A・ド・ルーズ（Maison A. de Luze）は、フランス・ボルドーを拠点とする1820年創業の歴史ある老舗ネゴシアンです。
実業家アルフレッド・ド・ルーズによって設立され、創業初期からボルドーワインを世界へ届ける輸出のパイオニアとして活躍しました。2011年からはフランス屈指の大手ワイン商社カステハ・ファミリーの傘下となり、伝統的なボルドーワインだけでなく、ガスコーニュ地方などフランス各地の魅力的なワイナリーの開拓やブランド展開にも力を入れています。
熟練のセラーマスターが、信頼する栽培家たちから厳選したブドウを巧みにブレンドし、伝統を守りながらも現代的で親しみやすいワインを造り続けています。創業者の名を冠した「バロン・ド・ルーズ」を筆頭に、最高級の格付けシャトーから日常的に楽しめるデイリーワインまで、安心の品質を提供する名門メゾンです。





| | |
|---|---|
| 商 品 番 号 | KFRWAF212-750 |
| 内　容　量 | 750ml |
| JAN コ ー ド | 3429672047194 |
| 希望小売価格 | ￥3,200（税抜） |


King Japan 株式会社キングジャパン

株式会社キングジャパン
大阪府大阪市中央区平野町 1-8-8 平野町高橋ビル 4F
TEL: 06-6170-2020　FAX: 06-6170-2021