

CHATEAU DE LAMARQUE

シャトー・ド・ラマルク



ワ イ ン 名 : シャトー・ド・ラマルク

ヴィンテージ : 2017

生 産 国 : デヴリ家

原 産 国 : フランス

地 方 ・ 地 区 : ボルドー/AOC オーメドック

規 格 : 750ml x 6 本

セ パ ー ジ ュ : カベルネ・ソーヴィニヨン 45%

メルロー45%、プティ・ヴェルド 10%

醸 造 : アリエ産オーク樽で 18 ヶ月熟成

アルコール度数 : 14%

J A N コード : 3 586250 000818

参考小売価格 : ¥5,800(税抜)

【テイステイングコメント】

パーカーポイント 87-89 点 “ブラックベリー、ラズベリー、鉛筆の芯、杉や森の下生え、黒い果実中心に凝縮した香り。きめの細かいタンニンがバランスよく、やや重たさを感じながらそれでいてフレッシュに余韻へ導かれる”

NOTES

シャトー・ド・ラマルクはマルゴーとサンジュリアンの中間辺りに位置するラマルク村にあり、1000 年の歴史を誇る中世の立派なシャトーです。1982 年からアカデミー・デュ・ヴァン・ド・ボルドー、1983 年からユニオン・デ・グラン・クリュ・ド・ボルドーのメンバーとして、1855 年に格付けされた数々の名高きシャトーにひけをとらないクオリティ高きシャトーです。

ブドウの栽培は、自然やエコシステムを尊重し、減農薬の考え方に基づいて行われています。また、その考えはぶどう栽培のスペシャリストである農学者クズィニエの考えに沿った有機農法で行われ、醸造は近代的な設備を用いながらもボルドーの伝統的な考え方で行われています。

●ブドウの平均樹齢:35 年 ●畑の面積 : 38ha ●土壌 : 砂利質