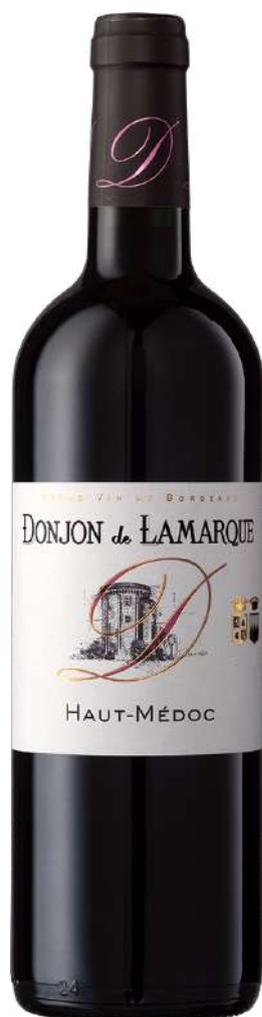


# DONJON DE LAMARQUE

ドンジョン・ド・ラマルク



ワイン名：ドンジョン・ド・ラマルク

ヴィンテージ：2016

生産者：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：メルロー60%、カベルネ・ソーヴィニヨン 40%

アルコール度数：13.5%

JANコード：3 586253 000907

参考小売価格：¥3,800(税抜)

## 【テイastingコメント】

ややオレンジがかった濃いルビー色。熟したプラム、チェリーに杉、針葉樹、ハーブ、甘草やほのかにトースト香が感じられる。収斂性のあるきめの細かいタンニンにしなやかなソフトな酸が長く続き、全体をバランスよくまとめ、骨格のある上品な味わい。

## NOTES

シャトー・ド・ラマルクのセカンドワイン。

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・ド・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。

“Donjon”とは「中世の城塞の主塔」という意味で、シャトーが伝統的な醸造法を尊重して厳密なワイン造りに力を入れていることを象徴しています。

畑面積：35ヘクタール/土壌：砂利/ブドウの平均樹齢：35年