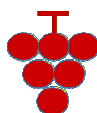


Wine Information



ワイン名(欧文)	CHATEAU TOUR SAINT CHRISTOPHE		
ワイン名	シャトー トゥール サン クリstoff		
年号		容量	750ml
		販売価格	



生産国	フランス
地域	ポルドー
クラス	ACサン テミリオン特級
葡萄品種	メルロ85%・カベルネフラン15%
色	赤
甘辛	辛口
アルコール度数	14
相性のよい料理	牛肉鶏肉などお肉料理に
ボディ感	ライト <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> フル

コメント

100%樽発酵による濃密な果実味、まろやかでキメ細かいタンニンに長く深い余韻。軽やかに口内に広がるしなやかな味わいは品格があり、テロワールの素晴らしさを実感できる。

畑に関する情報

11.5haの畑。海洋性気候。標高85m、ACサンテミリオンでも、特に優れたテロワールのサン・クリstoff・デ・バルドに位置するテラス状の畑。粘土石灰質土壌。

葡萄の栽培・収穫に関する情報

細かく区分けされた土地(パーセル)ごとに管理。平均樹齢40年。木の剪定方法はバランスと収量を考慮したギュイヨ仕立て、収量は35hl/ha。リュットレゾネ(減農薬栽培)で、選果をしながら手摘みで収穫。

醸造・熟成に関する情報

除梗(ブドウ房から果梗を取り除く作業)後、再度念入りに選果を行う。パリック(小型の樽)に入れて発酵させるマイクロ・ヴィニフィケーション(少量醸造手法)で醸造。6日間の低温浸漬後、12-30°Cで35日間の発酵。同じパリックで18ヶ月の熟成。新樽比率60%。年産20,000本。

受賞履歴

2014 ベルリンワイントロフィー 金賞
2015 ベルリンワイントロフィー 2016 金賞

ワイナリー情報	シャトー トゥール サン クリstoff http://www.chateau-saint-christophe.fr/
---------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

トゥール・サンクリstoffは、サンテミリオン歴史地区の東、サン・クリstoff・デ・バルド村に位置するシャトーです。近くにはch. ヴァランドローやch.フルール・カルディナルがあり、特に優れたテロワールの畑を有しています。現オーナーはピーター・クオック氏で、前オーナーより2011年にシャトーを購入しました。所有する畑は11.4ha、畑の管理とワインの醸造にはペレ=ヴェルジェ社のch.ル・ゲやch.ラ・ヴィオレットを手掛けたジェローム・アギーレ氏を、コンサルタントにミシェル・ローラン氏を迎え、テロワールを生かしたワイン造りを行っています。

