

Chateau Valentin シャトー ヴァランタン fwiners

フランス語で“ヴァレンタイン”を意味する特別なワイン

♡ シャトーについて

- ・ 1730年創設
- ・ マルゴー村のシャトー ラスコンプ、シャトー マルキ ダレームに挟まれた好立地
- ・ 4代目当主ジャン・ソルジュとその二人の娘による経営

♡ 畑について

- ・ 畑面積：5ヘクタール
- ・ 作付け面積：メルロ40%、カベルネ・ソーヴィニヨン30%、プティ・ヴェルド30%
- ・ 平均樹齢：70年
- ・ 土壌：石灰質地層の上 砂・砂利混合の土壌

♡ ワインづくりについて

- ・ 醸造：低温マセレーション→ルモンタージュ→28～30℃にて発酵 →20日間のマセレーション
- ・ 熟成：フレンチオーク（30%新樽）にて12～15ヶ月間

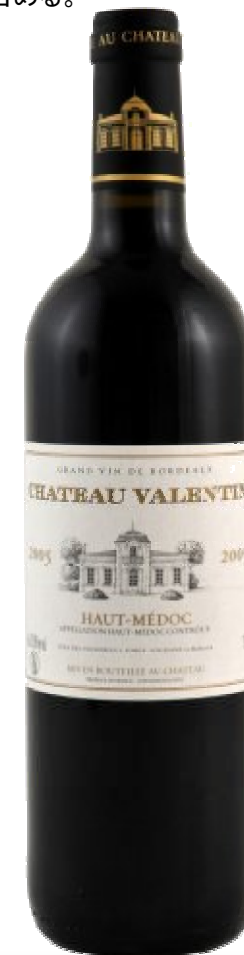
♡ テイスティングコメント

- ・ 赤や黒系果実の香りに、リコリス、メントール、樽香など複雑な香り
- ・ 熟成すると皮や毛皮のような野性的な香り、ローストコーヒー、プルーン、ヒマラヤスギ、トリュフのアロマが現出
- ・ 生き生きとして輝かしく、こくがあり力強いが、決して過剰ではない

| 商品コード | ワイン名 | 色 | 容量 | 税別参考価格 |
|---------|------------------|---|-------|--------|
| ALFAG08 | シャトー ヴァランタン 2008 | 赤 | 750ml | 2,320円 |
| ALFAG09 | シャトー ヴァランタン 2009 | 赤 | 750ml | 2,490円 |

AOC オー・メドック

※1936年にAOCメドックから分離し、新たに誕生したAOC。総面積4,000ヘクタール弱で、ボルドー左岸の約3分の1を占める。



2011年12月現在