

CHÂTEAU LA FLEUR GARDEROSE ROUGE, VIN DE FRANCE 2018

Vignobles Pueyo - Christophe Pueyo

ヴィニョーブル・プエヨ - クリstoff・プエヨ

キュヴェ名 ヴィンテージ	Château La Fleur Garderose Rouge 2018 シャトー・ラ・フルール・ガルドローズ・ルージュ			年間生産量	10000 本
アペラシオン	AOC Bordeaux			収穫量	30hL/Ha
一般情報	ヴィンテージの特徴	とても暑く、乾燥した夏でしたが、その分濃厚な味わいのブドウを収穫。			
	ラベルのストーリー	2013年が初ヴィンテージ。			
	ワインについて	スマイレや野原の香りが漂い、スモーキーで野性的なアロマ。複雑感タップリですが、とても繊細で上品な骨格。タンニンと酸味のバランスが綺麗。ソース添えのお肉料理にピッタリです！			
畑	気候	年中温暖な気候 - 真夏の暑い時期に、嵐が起こりがち。			
	場所	フランス>ボルドー>ムリエ・ヴィルマルタン村 (Mouliet Villemartin) とリュゴン村 (Lugon)			
	品種	メルロー 55%	カベルネ・フラン 40%	マルベック 5%	
	樹齢	45年			
	テロワール	粘土砂利質と、カステイオン独特の堅い石灰質			
	方向	東/西向き			
	区画の特徴	ビオロジック栽培へと転向中			
収穫	機械 / 手摘み	手摘み収穫			
	選果	畑とカーブ内で			
醸造法	醸造方	各品種は別々に醸造。除梗されたブドウを、一週間の間10度で冷却マセラシオン。除梗100%			
	破碎	有り			
	醸し期間	15日間			
	マロラクティック醗酵	有り			
	タンク / 樽	コンクリートタンク + ステンレスタンク			
	ルモンタージュ	一日一回			
	温度調節	10日間～15日間の間、25℃に設定			
	自然酵母	はい			
	ブレンド期間	瓶詰の1ヵ月前にブレンド			
熟成期間	コンクリートタンク + ステンレスタンクで12ヶ月間の熟成				
スティラージュ	無				
フィルター掛け	有り				
SO2使用	瓶詰の際に2gr/hL 添加				