

# ボルドーコンクール金賞受賞飲み頃ワイン

ボルドー地方 右岸カノン・フロンサックの実力派シャトーの飲み頃古酒

カノン・フロンサックはボルドー地方ドルドーニュ川右岸のリフルヌを中心とするエリアに位置し、日照に恵まれた粘土石灰質の限られた斜面でブドウが栽培されており、凝縮した果実の風味が特徴の産地です。



(生産国) フランス  
(生産地域) ボルドー

(商品名) シャトー・マゼリ

(年号) 2012 (味わい) 赤・フルボディ

(生産者名) シャトー元詰め

(原産地呼称) AOCカノンフロンサック

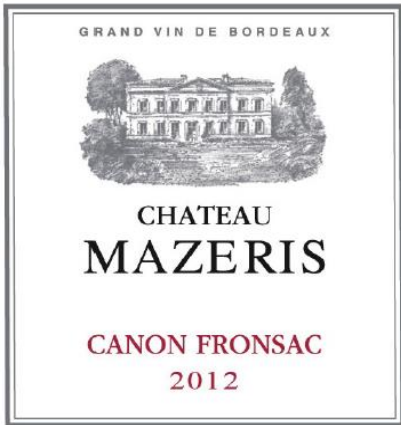
(ブドウ品種) メルロー100%

(生産本数)

(樹齢) 35年

(土壌) チョーク、粘土石灰質土壌

(醸造テクニカル) コンクリートタンクにて12か月熟成



MÉDAILLE D'OR  
60681 / N° 00001



CONCOURS  
DE BORDEAUX  
2014

(アルコール度数) (サービス温度) 16度前後

(有機認証)

(受賞情報) ボルドーコンクール金賞

(合わせる料理) ラム肉、ジビエ料理、ローストビーフ

## 【商品説明】

ブラックベリーやブルーベリーを思わせる黒系果実のフレッシュな果実の香り、柔らかでリッチな飲み口、こなれたタンニンとフィニッシュに微かに感じる甘味が心地よい飲み頃ワイン。

## 【生産者情報/ワイナリー紹介】

### シャトー元詰め

ボルドー市の北東40km、ポムロールとサンテミリオンAOCの北西5kmに位置するシャトー・マゼリスは、350年の歴史を持つ醸造所で、右岸スタイルの優れた飲み応えのあるメルローを生産しています。1769年に建てられたこのシャトーは、1805年に結婚したジャンヌ・モDESTO・クーヴラからジャン・バティスト・ド・クルヌオーへの持参金の一部として贈られました。それ以来、シャトー・マゼリスは、クルヌオー一家がワインを生産してきました。現在は、パトリック・ドゥ・クルヌオーと彼の息子であるジャンとマチューによって運営されています。

シャトーは、AOCカノン・フロンサックのまさに中心であるサン・ミシェル・ド・フロンサックの丘の頂上にある19ヘクタールに位置しています。ドルドーニュ川とアイル川の合流地点に近いので、気温は穏やかで、年間を通して夜は涼しくブドウ栽培にとって理想的な環境となっています。12ヘクタールの畑は、ドルドーニュ川に面した南向きの白亜の斜面にあり、メルローの栽培に理想的な立地です。7ヘクタールの畑は粘土石灰質土壌で、東向きと西向きの斜面が3.5ヘクタールずつあります。東側斜面のごく一部にはカベルネ・フランが植えられています。

商品名	年号	容量・入数	希望小売価格	JAN/バーコード	品番
シャトー・マゼリ	2012	750ml×6入	¥2,800	4993199565800	W56580