

枠を超えて飛び出すような100%メル口の豊富なボディ感

シャトー・ペイロー
Chateau Peyrou

サンテミリオンと肩を並べるテロワールを天才女性醸造家が表現



味わいの濃縮感を想像させるダークな色合い。しっかりと冴えた樽香が寄せてくるが、その若々しさに負けずに、豊満で柔らかい黒果実の熟した香りがする。

味わいは、果物の肉厚なボリューム感が存分に幅を利かせる。樽からくるタンニン、ぶどう本来が持つタンニン、そして酸、これらが味わいを引き締めようとするも、そのストラクチャーの枠に収まりきらずにメル口の持つ豊かなジュースが流れてくる。

メル口の樹齢は80歳を超える。古木がその長い根で土から吸い上げたジュースは旨みに富み、味わいはストレートでなく毛細血管のように細く、多方向。若い木ではこっちは行かない。

このワインが生まれた環境は、ほとんどサンテミリオン地区と同じで、畑は隣接している。そんなテロワールを醸すのは、天才女性醸造家キャロリーヌ・パボン・ヌーベル。「ボルドー右岸」「メル口」という基本に忠実に、ど真ん中に仕上げた秀逸なカスティヨン。



Technical Sheet

ワイン名	シャトー・ペイロー Chateau Peyrou
クラス	AOC Castillon Côtes de Bordeaux
生産者	シャトー・ペイロー Chateau Peyrou 畑の場所はカスティヨンでも、農道を1本超えればそこはサンテミリオン。そんな恵まれたテロワールをワインに変えるのは、女性醸造家”キャロリーヌ・パボン・ヌーベル”、ワイン造り銘家系のサラブレッド的存在で、ボルドーではあまりに有名。
産地	フランス ボルドー地方 カスティヨン・コート・ド・ボルドー地区 サンテミリオンの中心街 リブルヌから東南へ15km
セバージュ	100%メル口
タイプ	赤
畑	カスティヨンの中でも西の端、サンテミリオン区画の隣接する位置。粘土質土壌。樹齢80歳を超えるメル口。手摘み収穫。
醸造熟成	野生酵母でアルコール発酵。発酵温度30度以下。100%木樽熟成12カ月。1/3新樽。
ALC %	14.0%



輸入元 株式会社ワイン・ラボ www.wine-labo.jp

〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail info@wine-labo.jp TEL 073-474-3366



この資料は Wine-Labo ホームページからダウンロードできます。