

淡麗さ際立つ スリムでスタイリッシュなボルドーブラン

シャトー・ローデュック クラシック・ブラン
Chateau Lauduc Classic Blanc

地元で安定票を獲得し続けるシャトー・ローデュックの白



色合いは透き通ったクリアな緑。香りを試してみれば、フレッシュで若々しい葡萄の皮の香り。柑橘系果物のゼストをつくる時の、皮がピーラーで削られて空気中に舞う果汁の霧のような瑞々しいイメージ。

口に含めば、葡萄果汁というよりは、ぶどう畑の地下から汲み上げられた天然水がまだ生きていて、果物の香りだけを羽織ってここに存在しているような、静かで凛とした味わい。

シャープな白ワインでありながら、その美味しさの種類は、キリッとしたドライ感だけに留まらない。ウェットで味を円いものにしてくれるような柔らかい蜜のニュアンスもうかがえる。

造り手シャトー・ローデュックは、スタイリッシュで洗練された味わいに定評があり、数々の評価誌に取り上げられる。オーナー エルヴェ・グランドー氏は、ボルドーワイン委員会の委員長を務めた経歴があり、ワイン造りの技術においては、多くの若き造り手が学びに集まるほどの実力を持つ。

Technical Sheet

ワイン名	シャトー・ローデュック クラシック・ブラン Chateau Lauduc Classic Blanc
クラス	AOC Bordeaux
生産者	シャトー・ローデュック Chateau Lauduc グランドー一家が 20 世紀初めから経営するワイナリー、55ha を所有。 スタイリッシュで洗練された味わいに定評があり、数々の評価誌に取り上げられる。特に赤ワインの木樽熟成技術の高さは地元で有名。
産地	フランス ボルドー地方 プルミエール・コート・ド・ボルドー地区 ボルドー中心部から東へ 16km
セパージュ	75%ソーヴィニヨン・ブラン、25%セミヨン
タイプ	白
畑	粘土石灰質、南向き斜面
醸造 熟成	空気式圧搾機にてゆっくりとエキスを抽出 ステンレスタンク熟成
ALC %	12.0%



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
からもダウンロードできます。