

野菜の青さにほんのり桃の香り

シャトー・ラモット・ヴァンサン ブラン レゼウルヴ
Chateau Lamothe Vincent Blanc Reserve

セミヨンに頼り過ぎず、ソーヴィニヨン・ブランの個性を



やや黄色がかったグリーン。香りを試せば、ワッと押し寄せてくる植物の青い香り。ピーマンやししとうなど夏野菜の瑞々しいイメージや、シトラスやグレープフルーツなど柑橘系の皮を絞ったような香り。

味わいを試してみる。緑色をした野菜のフレッシュな香りが鼻に抜けていくのを感じながら、舌には逆に少し丸くまろやかなイメージの味わいが染み込んでくる。桃の果汁に感じられるような蜜だったり、瓜系の果実が持つ柔らかく青く甘い蜜のような味わい。ワインの体格は広く大きく柔らかく、でも最後には天然の酸と苦みとミネラルが、テイストの最後をスッと端麗に閉じる。

シャトー・ラモット・ヴァンサンでは、有機肥料のみでぶどうを栽培。必要以上にセミヨンを使わず、ソーヴィニヨン・ブランの品種個性を、土を大事に、環境を大事にしつつ、自分たちの持てるテロワールで最大限に引き出す。

Technical Sheet

ワイン名	シャトー・ラモット・ヴァンサン ブラン レゼウルヴ Chateau Lamothe Vincent Blanc Reserve
クラス	AOC Bordeaux
生産者	シャトー・ラモット・ヴァンサン Chateau Lamothe Vincent 4世代に渡って受け継がれてきた家族経営のシャトー。現在は、栽培責任者 Christophe Vincent 氏と、醸造責任者 Fabien Vincent 氏、二人の兄弟がシャトーのオーナー。フランスのワイン評価誌 Le Guide Hachette des Vins で頻繁に紹介。
産地	フランス ボルドー地方 マルティニャック村
セパージュ	90%ソーヴィニヨン・ブラン、10%セミヨン
タイプ	白
畑	石灰質、酸化鉄を含む粘土、ケイ質土の土壌。有機肥料の使用、エフォヤージュ、グリーンハーベスト、手作業で選果、除梗 100%
醸造熟成	低温スキンコンタクト 空気式圧搾機にて圧搾 18℃で低温発酵 6か月のステンレスタンク熟成 バトナーージュ
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。