

## 「エレガント」という一線に美しく並んだ味わい

コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ シャトー・ボーシェーヌ  
Côtes du Rhône Villages Château Beauchêne

### シャトーヌフ・デュ・パプの造り手が醸すカジュアルクラス



色合いは落ち着いたダークな紫。香りを試せば、まるで遠くの方から来たような優しい樽香。果実香の主張は強くはなく、その優しい樽香に交じって、おしとやかに、静かにその身を横たえている。どちらが偏って主張するでもない、相まって互いを飾り合う。

口に含んだ瞬間、舌の上に触覚で感じる液体としてのワインがとても滑らかで目が細かい。味わいがそう感じさせてくれるのだろう。樽のニュアンスに彩られた果実味は、絶妙なバランスを持つ。タンニン、酸、果実味... 赤ワインの味わいを成すすべての要素が「エレガント」という横の一線に美しく並べられ、品よく佇んで周りの空気を落ち着けてくれるような思いがする。

シャトー・ボーシェーヌは“良い樽 Beau chêne”の意。その名の通り、木樽熟成の利かせ方には自信と誇りを持っている。造り手としてのメイン銘柄はAOC シャトーヌフ・デュ・パプ。このカジュアルキュヴェは、畑こそパプの少し外ではあるものの、味わいを生み出す技術とセンスにおいては、パプと同じレベルが感じられる。

#### Technical Sheet

ワイン名	コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ Côtes du Rhône Villages
クラス	AOC Côtes du Rhône Villages
生産者	シャトー・ボーシェーヌ Château Beauchêne シャトーヌフ・デュ・パプの村を中心に点在して畑を所有。メインのAOC Chateauf-du-Pape以外に優れたカジュアルクラスを生産。 “ボーシェーヌ”は“良い樽 Beau chêne”の意。
産地	フランス ローヌ地方 シャトーヌフ・デュ・パプ村から北へ10kmの範囲内に畑が分布
セパージュ	60%グルナッシュ、25%シラー、5%カリニャン、10%サンソー
タイプ	赤
畑	丸石の多い石灰質砂岩、無農薬栽培
醸造熟成	225Lの通常樽でシラーを熟成させ、樽香で荒々しさを和らげる 4000Lの大樽でグルナッシュを熟成させ、味わいをより伸びやかに その他の品種は500Lの中樽で寝かせ、最後にアッサンブラージュを行う
ALC %	13.5%



輸入元 株式会社ワイン・ラボ [www.wine-labo.jp](http://www.wine-labo.jp)

〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail [info@wine-labo.jp](mailto: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。