

甘いカカオの香り ドライレーズン 芯のあるタンニン

フロンサック クロ・デュ・ロワ
AOC Fronsac Clos du Roy

ボルドー右岸らしさ メルロらしさをまっすぐ表現



色合いは濃厚ながらも優しさを感じさせてくれるダークな紫色。

鼻を近づけてみれば、チョコを思わせる甘くローストされたカカオのイメージに、ナチュラルな木の香り。茶色主体のエチケツトカラーに、香りからもブラウンのイメージがやってきて、視覚と嗅覚で印象が重なる面白い感覚。茶系の香りの奥には、ドライレーズンのように熟して水分をなくしたフルーツ香が親しみやすい印象を添えてくれる。

味わいを試してみる。香りの甘い印象が味わいを丸く彩り、まろやかな醤油のように、しっかりした芯と柔らかさが同時に感じられる。ワインの味わいで大事とされる「バランス」という言葉。「甘い」が強ければ、タンニンや酸など「引き締め」もその分だけ強く求められる。このワインはまさに、どちらのベクトルもしっかりとそれぞれの力を持ち、均衡が保たれている美しい体つきだ。

このワインが生まれた「Fronsac フロンサック」という地は、最高クラスのメルロを生むサンテミリオンやポムロールの西側に位置し、中心地と同等とは行かないまでも、相当近い上質なメルロを生む。そんなフロンサックの実力を感じさせてくれる1本だ。

Technical Sheet

ワイン名	フロンサック クロ・デュ・ロワ AOC Fronsac Clos du Roy
生産者	クロ・デュ・ロワ 農業技師だったフィリップ・エルム工氏が1987年にシャトーを引き継ぐ。以来、伝統的な製法と新しい技術のバランスを取りながら、味わいにもバランスを重視してワイン造りを行っている。
産地	フランス ボルドー地方 フロンサック
セパージュ	90%メルロ、5%カベルネ・ソーヴィニヨン、5%カベルネ・フラン
タイプ	赤
畑	平均樹齢 35 歳 砂粘石灰土質
醸造熟成	ステンレスタンクにて低温発酵、マロラクティック発酵。熟成は新樽 15%、1-3 年樽 85%で 12 か月間。
ALC %	13.5%



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。