

Chateau d'Arricaud Cuvee Prestige 2006

シャトー・ダリコー・キュベ・プレステージ



所有者 Isabelle Labarth
オペレーション グラープ

シャトー・ダリコーは、ボルドー市内から南東約 50km にある辛口白ワインで有名なグラープ地区に位置し、そのなだらかな丘の頂にあります。

起源は古く、ボルドーの貴族の一員であった Joachin de Chalup 伯爵に関係しています。彼は 1772 年にマスケット銃兵 (Les Mousquetaires Gris) に入り、1783 年には王室長官、またその後にはボルドー議会の議長、また Royal d' Angers 法廷では最初の裁判長に任命されました。(彼の名はボトルに記載されています。)

このころからブドウ畑は手を加えられ、ブドウ畑を尊重し、ブドウ品種の選択をはじめ さらに拡大していきました。三代目の Bouyx-Trenit 家もその歴史やテロワールを非常に大切に、今日それを引き継いだイザベル・ラバルスも情熱的で同じ目的を追求し続けています。

Chateau d' Arricaud Cuvee Prestige 2006 は、セミヨン为主体、ソーヴィニオン・ブランから成ります。熟した黄桃やミラベル、またグレープフルーツなどの柑橘系果実。乾燥したわらやカモミールなどのハーブ。蜂蜜。落ち着いた酸。これらのニュアンスが重なり合い、コクのあるボルドー白ワインをお楽しみ頂けるかと考えます。

グリルしたホタテなどの魚介類、また焼き色をつけた鶏(レモンなどを添えて)などと共に楽しんで頂けるワインかと考えます。

参考情報

土壌 砂利質、粘土・砂を含む石灰質
栽培面積 23ha (白ブドウ: 2ha)
栽培比率 (白)70% セミヨン、20% ソーヴィニオン・ブラン、10% ミュスカデル
平均樹齢 40 年
栽培密度 約 5,500 本/ha
収穫 手摘み 選別
醗酵 14~21 日(17°C)
樽熟成 10 ヶ月
収量 平均:40hl/ha

s.a.r.l.Trente-Trois

39, rue Huguerie, 33000 Bordeaux, FRANCE Email:33@trente-trois.fr, Tel :+33(0)953459303