



Chateau Haut Gay 2009

シャトー・オー・ゲイ

所有者 Guillaume de Tastes

オペレーション ボルドー・スペリユール

シャトー・オー・ゲイはボルドー、ドルドーニュ川 右岸、ランド・ド・フロンサックに位置しています。この地区は高級ワインを多く産出する地区として有名なポムロールに程近く、土壌、気候ともかなり似た特性を持っており、大変コストパフォーマンスに優れたワインを生み出す産地として今注目を集めている地区です。

シャトー当主の Guillaume de Tastes 氏は 1342 年からワイン造りを共にしてきた de Tastes 家の末裔。ネゴシアンとしても数々の経験を持ち合わせる彼の造り出すワインは、ボルドーワインの伝統と世界のニーズを見事にマッチさせたワインを造り出しています。

醸造コンサルタントには現在最も世界中が注目していると言っても過言ではない、ステファン・デュルノンクールを向かえ、更なる味わいの向上に取り組んでおり、様々な評価をすでに獲得しているワインです。
(Guide Hachette、Gault Millau、Revue du vin de France etc..)

シャトー・オー・ゲイ、ブドウ品種は、メルロー-主体、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニオン から成ります。

濃縮した野生のブラック・チェリー、プラム、ラズベリーのジャムなどの豊かな果実味が口の中一杯に広がります。柔らかい口当たり甘草などの甘い香りのするエビスやカフェなどのニュアンス。またバジルなどの香草、動物の皮のニュアンスなどが重なりあい、この価格帯では味わえない、豊かな香りを伴う最高のコストパフォーマンスに優れたワインであると考えます。

参考情報

土壌 粘土を含む石灰質

栽培面積 10ha

栽培比率 40%メルロー、40%カベルネ・フラン、20%カベルネ・ソーヴィニオン

平均樹齢 25 年

収量 40hl/ha

熟成期間 樽にて 10 ヶ月

s.a.r.l.Trente-Trois

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