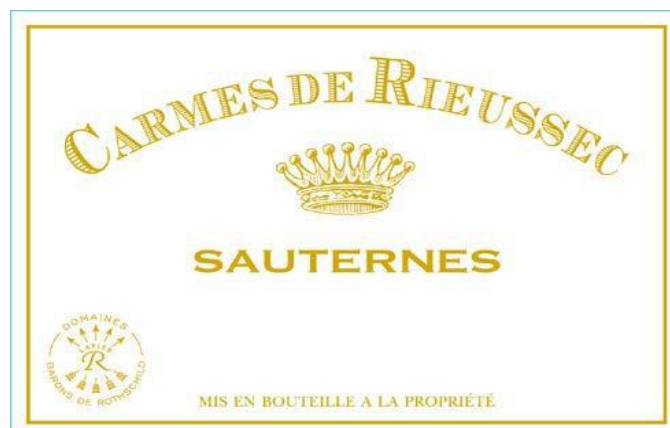


2nd Vin du CH RIEUSSEC SAUTERNE 1er CRU

Carmes de Rieussec 2013

カルム・ド・リュースェック



シャトー・ディケムに次ぐ高い評価を受けるシャトー・リュースェック。畑の場所もシャトー・ディケムの東隣という恵まれた場所に位置しています。

オーナーはシャトー・ラフィット・ロートシルトも所有するドメヌ・バロン・ド・ロートシルトで、ブランド力もさることながら妥協をしないワイン造りの姿勢はまさに王道中の王道といえます。

カルム・ド・リュースェックはシャトー・リュースェックのセカンドワインです。

新樽比率と熟成期間が控えめではありますがそれ以外のほとんどはファースト同様の工程を経ており、他のソーテルヌのシャトーに匹敵する高い評価を受けています。

蜜のような濃厚な果実味に、白い花やハーブ、トロピカルフルーツなどの様々な華やかな香りが感じられる濃厚な味わい。7回に渡る収穫。バリックにて18ヵ月熟成。ブレンドはセミヨン87% ソーヴィニオン・ブラン8% ミュスカデル5%です。

ナッツやバターなどより深みのある風味を帯び心地良い余韻を楽しませてくれます。

オペレーション

ソーテルヌAC

オーナー

ドメヌ・バロン・ド・ロートシルト

生産者

シャトー・リュースェック

品種

セミヨン87% ソーヴィニオン・ブラン8% ミュスカデル5%

製法

7回に渡る収穫。バリックにて18ヵ月熟成。

希望小売価格

OPEN

株式会社 アストル (S.A L'Astre)
〒101-0054 東京都千代田区神田錦町3-6 KS363ビル1F
TEL:03-5283-7155 FAX:03-5283-7166
URL:<http://www.sa-astre.com>