

Château Coutet 2012

シャトー・クーテット

サンテミリオンの町の西、アンジェルス、ボーセジュール・デュフォー、ボーセジュール・ベコなどと隣接する抜群の立地に、16ha以上の土地（うち12.5haがブドウ畑）を所有するシャトー・クーテット。400年以上も同じファミリーで家族経営を行っている、サンテミリオンでワイン造りを行う最古の家系です。400年以上前にブドウ栽培を始めて以来、一度も農薬を使っていないブドウ園は敷地内の森林や泉、野生の草花とともに40年間変わらぬ自然のバランスを保ち続けている唯一無二の環境を誇る生産者です。

現在は若き当主14代目のアドリアン・ダヴィド・ボーリュウ氏のもと、400年の伝統を守るワイン造りを引き継いでいます。

起伏にとんだ敷地は大きく3段の階層に分かれ、台地（プラトー）、丘の中腹（コート）、丘の裾野のテロワールに、60%メルロ、30%ブーシェ（カベルネ・フラン）、3%カベルネ・ソーヴィニオン、7%プレサック（マルベック）が植えられています。

400年以上自然農法を続けていますが、2012年にビオロジック認証も取得しています。

手摘み収穫、選果、全除梗、ステンレスタンク発酵（自生酵母にて、28度以下、3~4週間* かもし含む）、バリック（新樽40%）で12か月熟成、軽めのフィルターと清澄を行います。

特に右岸の評価が高い当たり年2012年。丸みとバランスのとれた味わい、凝縮した果実の風味に、長く優雅に広がる心地よい余韻。

400年の歴史が醸し出す奥深さを感じさせるサンテミリオンの逸品です。



アペラシオン

サンテミリオン・グランクリュ

オーナー

アドリアン・ダヴィド・ボーリュウ氏（14代目）

栽培面積

12.5ヘクタール

土壌

粘土石灰質土壌

品種

60%メルロ、30%ブーシェ（カベルネ・フラン）、3%カベルネ・ソーヴィニオン、7%プレサック（マルベック）

*メルロは中世からセレクション・マサルで引き継がれてきた直系種メルロー・ア・クウ・ルージュ Merlot à queue rouge

エノログ

ドニ・デュブルデュー教授（当時）

平均樹齢

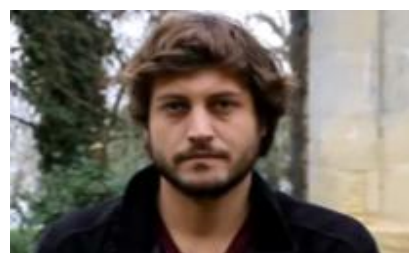
40年

製法

手摘み収穫、選果、全除梗
ステンレスタンク発酵（自生酵母にて、28度以下、3~4週間* かもし含む）
バリック（新樽40%）で12か月熟成
遊離型亜硫酸17mg/L、総亜硫酸66mg/L

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>