

Cru Bourgeois

Château La Fon du Berger 2007

シャトー・ラ・フォン・デュ・ベルジェール



ジェラルール・ブーージェ氏



ポイヤックの内陸部サンソヴァールでヴィニュロンであるジェラルール・ブーージェ氏によって1988年にファーストヴィンテージがリリースされたシャトー。彼はポイヤックにも畑を持ち1999年にはポイヤックACワインもリリースしています。

クリュ・ブルジョワに格付けされているシャトー・ラ・フォン・ベルジェールの品質は情熱的に畑仕事をするまさにヴィニュロンであるジェラルール・ブーージェ氏の努力のたまものです。

収穫の後除梗します。発酵期間は6から10日スチールタンクにて行います。キュヴェゾンは3～4週間。熟成は12～14か月バリックにて、新樽比率50%で行います。

果実味溢れるスタイル、スパイシーさと丸みのあるタンニン、ほどよい熟成の2007年です。肉料理全般に合わせやすく、ジビエなどしっかりした風味のものに良く合います。

アペラシオン

オー・メドックAC

土壌

砂質土壌、砂利質

農法

リュット・レゾネ

平均樹齢

20～30年

品種

カベルネソーヴィニヨン60% メルロー30% プティヴェルド5% カベルネフラン5%

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>