

Château Lestage Simon 1998

シャトー・レスタージュ・シモン



シャトー・レスタージュ・シモンはサンテステフの北の集落、サン・スーラン・ド・カドウルヌのコミューンに位置しています。同じエリアにある著名エステート、シャトー・ソシアンド・マレとは集落を挟んで2kmほどの対角にあります。シャトーが持つポテンシャルを見出し、情熱を注いでワイン造りに勤しんできた当時のオーナー、シャルル・シモン氏は品質重視のクリュ・ブルジョワとしてその地位を確立させました。

温度管理ステンレス発酵。30%バリック新樽、30%1年もしくは2年落ちバリックによる12～18カ月の熟成。

1995年ヴィンテージでワイン専門誌『レビュー・ド・ヴァン・ド・フランス』98年2月号で、DRCのラ・ターシュ1995年と並ぶ『その年最高のワイン8本』に選ばれたり、トゥール・ダルジャンやタイユヴァン、アラン・デュカスなど有名レストランでオンリストされるなどその品質が認められていました。

1998年ヴィンテージもシャルル・シモン氏の敏腕が発揮された素晴らしい出来の年。2001年に他界してしまいましたので、貴重なヴィンテージともなっています。

味わいはクラシックなメドック・ワインの風格を持ち骨太なタンニンが程よくこなれて品の良い果実味に絶妙なバランスで溶け込んでいて食事が欲しくなる『フード・ワイン』として最適です。

アペラシオン

オー・メドックAC(サン・スーラン・ド・カドウルヌ)

作付面積

40ha

品種

メルロー68% カベルネソーヴィニヨン27% カベルネフラン5%

平均樹齢

30年

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>