

Saint Emilion GRAND CRU

Château Quinault L'Enclos 2008

シャトー・キノー・ランクロ



シャトー・キノー・ランクロは、名ワインコンサルタントとして知られるアラン・レイノー氏によって1997年にリリースされた世界が注目し続けるシャトーです。

2008年にはLVMHグループのベルナール・アルノー氏とフレール男爵へとオーナーチェンジし、シャトー・シュヴァール・ブラン（ベルナール・アルノー氏所有）のチームがワイン造りを行っています。

元々環境に配慮した農法を行ってきましたが、2009年からはビオロジックを施行しています。

リブルヌの街中に佇むシャトー・キノー・ランクロの立地条件はボルドー・ペサックの街中にあるシャトー・オーブリオンを思わせます。

街中にあるため寒さに強く、数度の壊滅的な霜害にも耐え、平均樹齢45年、古いものは1930年代に植えられたものもありワインの奥深さに一役買っています。ポムロールに似た酸化鉄を含んだ地中といったテロワールにも恵まれているシャトー・キノー・ランクロ。アラン・レイノー氏が礎を築き、シュヴァール・ブランのスタッフによりさらに品質が向上し続けている、後のグレートヴィンテージ2009年、2010年に匹敵する評価を受ける2008年ヴィンテージです。



アペラシオン

サンテミリオン・グラン・クリュAC

オーナー

ベルナール・アルノー氏とフレール男爵

栽培面積

20ヘクタール

土壌

砂性砂利質土壌 地中：酸化鉄混じりの砂利質土壌

品種

メルロー70% カベルネ・ソーヴィニオン15% カベルネ・フラン10% マルベック5%

平均樹齢

45年

熟成

新樽100%で16カ月熟成

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>