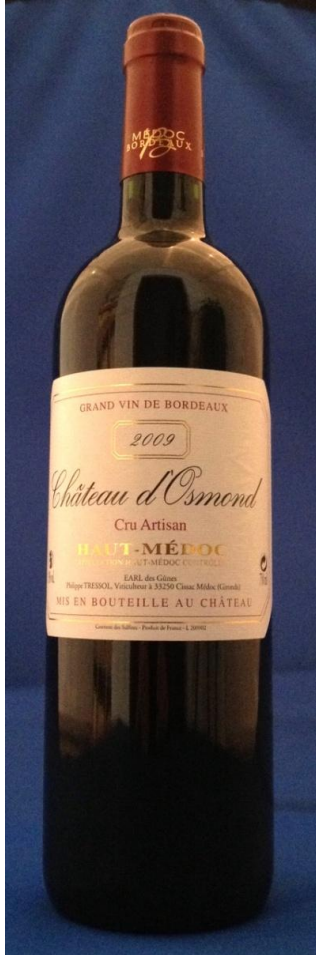


Artisan Bordeaux

前クリュ・アルティザン協会会長が造るメドック農家系ワインの代表作

# Château d'Osmond Cru Artisan 2012

シャトー・ドスモン・クリュ・アルティザン



\*ヴィンテージは異なります。

1987年よりサンテステフの内陸部シサクにフィリップ・トレソル氏が所有し、オーナー自ら畑を耕し醸造を行っているシャトー・ドスモンはあります。

フィリップ・トレソル氏は2014年までクリュ・アルティザン協会の会長を務めた人物で、この格付けの復活に尽力しました。約10ヘクタールの畑は1998年からプロテクション・レゾネ(サステイナブル・ヴィティカルチャー:持続可能なブドウ栽培)を実践、2000年からは除草剤を使用していません。

天候に恵まれた良年2012年。厳しい選果により収量は37HL/ヘクタールに抑え、ピュアで凝縮した果実感と細やかなタンニンが心地良い上質なヴィンテージです。

一日のほとんどを畑で過ごし、車に乗るよりトラクターに乗る方が多い、彼こそがまさしくボルドーのアルティザンです。



M.Philippe TRESSOL フィリップ・トレソル氏

2014年12月までクリュ・アルティザン協会の会長を務めた人物です。

- オペレーション : オー・メドックAC (シサクとサン・ソーヴェール)  
作付面積 : 8.15ヘクタール  
土壌 : 地表・砂性砂利質 地中・粘土石灰質  
農法 : 1998年よりプロテクション・レゾネ。2000年から除草剤不使用。  
植樹比率 : 9000本/ヘクタール  
平均樹齢 : 37年  
生産量 : 37HL/ヘクタール  
品種 : メルロ48% カベルネ・ソーヴィニヨン40% プティ・ヴェルド12%  
熟成 : 12カ月の樽熟成(新樽比率30%)  
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>