

# Cupidon By Rol Valentin 2015

キュピドン バイ ロル・ヴァランタン



サンテミリオン地区のシンデレラワインの筆頭「シャトー・ロル・ヴァランタン」。  
1995年に若くして怪我のため引退した元サッカー選手のエリック・プリセット氏が礎を築き、瞬く間に世界的に注目されるようになったシンデレラシャトーで、2009年からロバン家が所有し、更なる飛躍をとげているシャトーです。

そのロル・ヴァランタンのロバン家がサンテミリオンの北西3Kmほどの場所に、古い砂質に覆われた粘土質土壌、粘土石灰質土壌の2区画の畑を持ち、除草剤などの使用は無く、環境に配慮した農法を実践してワイン造りを行っているのが「キュピドン」です。

手摘みにて収穫。温度管理タンクにて低温発酵。マロラクティック発酵は新樽にて行います。

その後、回転式システム(OXO LINE)を使い、バリックにて14~16か月熟成します。

フランス語で「天使」を意味する名を冠した「キュピドン バイ ロル・ヴァランタン」

果実由来のチャーミングで濃厚な甘さが味覚を刺激するワインです。

アペラシオン	コート・ド・ボルドーAC(カステイオン)
オーナー	ロバン家
栽培面積	1.5ヘクタール
土壌	粘土質、石灰質土壌
品種	メルロ75% カベルネ・ソーヴィニヨン25%
熟成	手摘み収穫、温度管理タンクにて低温発酵、マロラクティック発酵は新樽にて回転式システム(OXO LINE)を使い、バリックにて14~16か月熟成
希望小売価格	OPEN