

Second Vin du CH Sociando-Mallet

# La Demoiselle de Sociando-Mallet 2007

ラ・ドモワゼル・ド・ソシアンド・マレ



ジャン・ゴトロー氏

1969年より所有するジャン・ゴトロー氏の妥協のない管理によってトップクラスの格付けシャトーにも引けを取らない、国外はもちろん、フランス国内で絶大な人気と支持を得ているシャトー・ソシアンド・マレ。2003年のブルジョワ格付けに参加しなかったため現在の格付けはありませんが、そのことはこのシャトーの評価や人気、市場価格などへ全く影響を与えておりません。

表面を砂利で覆われた粘土石灰質土壌を中心としたおよそ85ヘクタールの畑は、水捌けの良いなだらかな傾斜に広がり、カロン・セギュールなどの格付けシャトーなどにも隣接しています。

ラ・ドモワゼル・ド・ソシアンド・マレは、より粘土質の割合の高い、有機農法を取り入れた区画の樹齢の若い樹(平均20年)から造られるセカンドラベルで、ファーストに劣らぬ畑の管理や収穫、醸造を行い新樽100%のバリックで全体の25%を11ヶ月、全体では約15ヶ月熟成させ瓶詰めされます。

華やかでチャーミングな果実感と口当たりの良い丸み特徴で、牛肉のステーキなど赤身肉はもちろん、幅広いお食事に合わせやすいようやく飲み頃に入りかけた2007年ヴィンテージです。

オペレーション	オー・メドックAC
オーナー	ジャン・ゴトロー
栽培面積	20ヘクタール
土壌	砂利に覆われた粘土石灰岩質土壌
平均樹齢	20年 (植樹率:8.333本/Ha)
栽培方法	ギヨ・ダブル(低木) 有機農法へ移行中、収量55HL/Ha
醸造方法	手摘み収穫、天然酵母を用いて温度管理タンク(セメント&スチール)にて20~25日間醗酵。25%バリック(新樽100%)にて11ヶ月熟成トータル18ヶ月熟成
品種	メルロー50% カベルネソーヴィニオン50%
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>

