

La Rose Pauillac 2002

ラ・ローズ・ポイヤック



ラ・ローズ・ポイヤックは1933年に偉大なポイヤックワインを造りたいという志を持つ約30件のブドウ畑所有者たちが集まってできた組合ワイナリーです。

ポイヤック中のグランクリュ畑の隙間に挟まるように散らばる約32ヘクタール、平均樹齢30年以上の彼らのブドウ畑は、多様な土壌、微気候の恩恵を受け、複雑性に富んだワインを生み出します。収穫は機械にて40%、手摘みにて60%行い、全て除梗します。コーティング加工されたコンクリートタンクにて発酵、熟成はバリック(新樽比率30%)にて12カ月行います。

ポイヤックらしさを全面に引き出すように造られたラ・ローズ・ポイヤック。しっかりとした骨格に凝縮感のある果実味、10数年の熟成による丸みと複雑み、深みを感じられる2002年ヴィンテージ。

アペラシオン

ポイヤックAC

エノログ

クリストフ・クーペ氏 (Centre Oenologique de Pauillac)

栽培面積

32.87ヘクタール

土壌

砂利質土壌、粘土質土壌

品種

カベルネ・ソーヴィニオン51% メルロ42% カベルネ・フラン6% プティ・ヴェルド1%口

収量

55ヘクトリットル/ヘクタール

収穫

機械収穫40% 手摘み収穫60%

熟成

バリック(新樽30%)にて12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>