



Château  
Briot

シャトー・ブリオ ボルドー(赤)



虫を捕まえたり花を摘んだりするのにぴったりの林や小道を歩いていると、湖には魚釣りをしている人がいて、周囲には緩やかな丘にぶどう畑が広がっている。このような田舎の風景を想像してみてください。シャトー・ブリオは、まさにこのような安らぎの地にあります。1980年、デュクール家がアントル・ドゥー・メールの中心にあるこのシャトーを購入し、ワイン作りを続けています。

## ぶどう畑

**地域：**フランス、ボルドー、アントル・ドゥー・メール

**栽培面積：**42ha

**土壌：**泥土・粘土質

**品種：**カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ

**栽培方法：**減農薬栽培、ギュイヨ剪定、草生栽培、除葉、果房の間引き

**栽培責任者：**フィリップ・デュクール

## 醸造

**収穫：**涼しい朝のうちに機械にて

**マセラシオン：**24～48時間の発酵前低温マセラシオン

**発酵：**温度制御ステンレスタンク（26℃前後）でアルコール発酵、2～3週間かけて優しくキュヴェゾン（30℃）、液抜きと圧搾、温度制御ステンレスタンク（18℃前後）でマロラクティック発酵

**熟成：**オーク樽とステンレスタンク使用

**平均年間生産本数：**300,000本

**ウノログ：**ジェレミー・デュクール

## テイasting

**色調：**濃いガーネット色

**香り：**小さな赤い果実のアロマ、新鮮なクルミやローストしたバニラも少々

**味わい：**みずみずしい果実味で丸みがある。エレガントでソフトなタンニンの骨格。長い余韻

**フードペアリング：**シャルキュトリー、タパス、赤身の肉、白身の肉、チーズ