

CHATEAU LAURIOL

シャトー ロリオール

ヴュー・シャトー・セルタンヤル・パンのオーナーであるティアンポン家が、このシャトーに大いなる可能性を見出し、購入しました。ティアンポン氏も「近年は、テロワールへの理解も一層深まり、より良いワインが出来るようになった。」と語っています。

畑は石灰石を含む、粘土質土壌、南西向きの緩やかな斜面。植樹密度は3,500本/ha。葡萄の完熟を重視しているため、この地域の中では最も遅い収穫となっています。

年間生産量は35,000本。醗酵、熟成共にステンレスタンク。



ラベル 色 ヴィンテージ 容量/入数 希望小売価格 JANコード 商品コード



Francs Côtes de Bordeaux Blanc

フラン コート ド ボルドー ブラン

ソーヴィニヨン・ブラン55%、ソーヴィニヨン・グリ45%。5ha。粘土質石灰岩土壌。氷河石灰岩層やマリネクオーツなどの古代の石灰岩が土台となった土壌。

2015	750/12	¥2,100	4986504 117566	2225125-3985
2016	750/12	¥2,100	4986504 117566	2225126-3986



Francs Côtes de Bordeaux Rouge

フラン コート ド ボルドー ルージュ

メルロ100%。樹齢15~20年。

2012	750/12	¥2,500	4986504 113933	2225102-5672
2014	750/12	¥2,500	4986504 113933	2225104-4844

