

# CHATEAU SIMARD

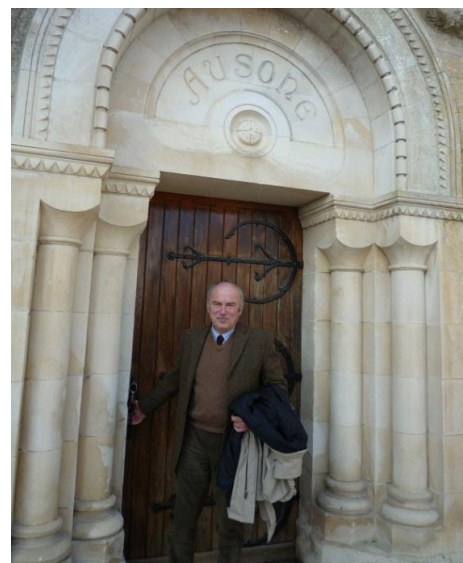
シャトー シマル

シャトー・オーゾンヌの当主であるアラン・ヴォーティエ氏が所有するシャトーです。

このシャトーは文献上、1530年以前にまで遡る歴史あるシャトーで、1954年、アラン・ヴォーティエ氏の叔父にあたるマジエール・ヴォーティエ氏が購入しました。その後、1971年以降にアラン氏がマジエール氏から葡萄栽培を任せられ、オーゾンヌ同様の哲学で管理が行われてきました(1971年はアラン氏がオーゾンヌやフォンベルを管理し始めたのと同時期です)。

また醸造に関しては、基本的にはオーゾンヌと同様の考えで執り行われています。醗酵・熟成には、共に温度変化が非常に少ないコンクリート・タンクを使用、樽は一切使用しておりません。熟成は20~30ヶ月行われ、その後瓶詰めされます。

2004年マジエール氏没後、歴代の貯蔵ワインを含むシャトー全てが正式にアラン氏へと引き継がれました。



ラベル

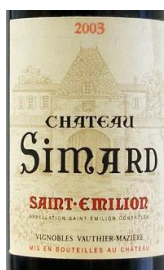
色 ヴィンテージ

容量/入数

希望小売価格

JANコード

商品コード



## Saint-Émilion

サン テミリオン

メルロ80%、カベルネ・フラン20%。

畑の広さは40ha。平均樹齢25~30年。砂と砂利を含んだ粘土質土壌。

シャトー・パヴィの下方、シャトー・カノン・ラ・ガフリエール(グラン・クリュ)、

シャトー・ラ・ガフリエール(ブルミエ・グラン・クリュ)に面する緩やかな丘を囲むようにして所在。

在庫少	1998	750/12	¥6,400	4986504 108229	2110698-7958
在庫少	2005	750/12	¥6,800	4986504 108281	2110675-7965
	2006	750/12	¥3,600	4986504 108298	2110676-7966