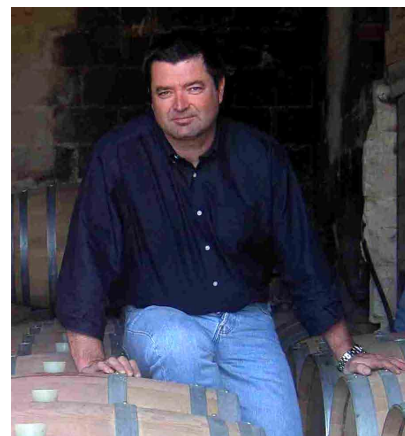


# Chateau Tour Petit Puch ボルドー地方 シャトー・トゥール・プティ・プッシュ

**オーガニックボルドーのロングセラー！  
コストパフォーマンス溢れる安定した品質  
メルロー主体の柔らかくエレガントな味わい**



ガロンヌとドルトーニュ河が合流しジロンド河に、ボルドーとサンテミリオンの上に位置するアントゥル・デュ・メール。シャトー・トゥール・プティ・プッシュは、ボルドー市に程近い北部エリアで1876年創業の歴史あるシャトーです。

オーナーであるヒューゲ・エリスは、歴史的建造物の保存や伝統の尊重に力を注ぐ地元の有力者、ブドウ栽培は昔ながらのビオロジック農法で自然に丁寧に育みます。

2003年の日本初紹介以来、ボトルデザインの高級感とコストパフォーマンス溢れる安定した品質で人気のロングセラーです。メルロー主体の柔らかくエレガントな味わいをお楽しみ下さい。

[33636] Cuvee Saint-Germain キュヴェ・サン・ジェルマン15					
呼称	Bordeaux Supérieur ボルドー・シュペリユール				
参考小売	¥2,100 JAN:4582138366815				
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム				
栽培/認証	ビオロジック/エコセル、AB <b>SOLD OUT</b>				
テロワール	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>土壌</td> <td>面積・収量</td> </tr> <tr> <td>粘土石灰</td> <td>23ha・30hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	面積・収量	粘土石灰	23ha・30hl/ha
土壌	面積・収量				
粘土石灰	23ha・30hl/ha				
品種 (収穫/樹齢)	メルロー 70% カベルネソーヴィニオン30% (手摘み/平均30年)				
醸造 発酵	収穫後、ステンレスタンクで3～4週間発酵				
熟成	大樽で熟成 卵白で清澄				
SO <sub>2</sub>	マロラクティック発酵後と瓶詰め時 トータル:52mg/L				
アルコール度	13.5%				
特徴	ボルドーオーガニックワインのロングセラーです。湿度が高くブドウの樹が病気になるやすいこの地方では無農薬栽培が難しく、スイス製の湿度観測計を畑に設置し注意深く状況を確認しています。健全に育つメルローとカベルネソーヴィニオンの絶妙ブレンドによる輝くルビー色、フランボワーズやブラックベリーの黒い果実の香りと主張しすぎない柔らかいタンニンが上品で心地良い味わいです。				



*Diony*