

Ch.Segozac《シャトー・スゴンザック》

衝撃デビュー後も快進撃を続けるエリタージュ！2003年のプリムールの試飲会ではボルドー格付け第2級“シャトー・デュクリュ・ボーカイユ”や“ピション・ラランド”にスタイルが似ていると評価！ブライ地区の実力派ワイン！



シャトー・スゴンザックはフランス・ボルドー在住の加藤尚孝氏のセレクションとなります。加藤氏は1996年以降フランスの各地のワイン生産者を巡り、類稀なるテースティング能力を開花させ、さらに日本に本当に素晴らしいワインを紹介するべく、知識・人脈を築きあげてきました。2000年頃から日本のワインマーケットでは【知る人ぞ知る人物】として活躍しており、今では人気ワインコミックの『神の雫』の登場人物としても出演、また同コミックがドラマ化された時のフランス・コーディネーターも務めています。



マロラクティック発酵は樽の中、 新樽100%で12~16ヶ月の熟成

Chateau Segonzac Heritage
シャトー・スゴンザック・エリタージュ AOC・ブライ・コート・ド・ボルドー

参考小売価格 **4,900** 円(税別)

◆赤ワイン/750ml ◆フランス/ボルドー ◆カベルネ・ソーヴィニヨン 50%、メルロー50%
◆JAN: 3760052702518

1本の樹に6房以上のブドウを实らせないようにして低収量で収穫。カベルネ・ソーヴィニヨン50%、メルロー50%。12ヶ月フレンチオークで熟成。深いガーネットの色合い。よく熟した黒い果実の香り。口当たりはとて滑らかで、タンニンは、丸く、長く口中を覆いつくす。ピロードのような舌ざわりで余韻が驚くほど長い…。完璧なバランス。今後10年以上は美味しく飲める。