

ブランド名（和） シャトー・シオラック
ブランド名（英） Chateau Siaurac
商品名（和） プレジール・ド・シオラック
商品名（英） Plaisir de Siaurac
格付 A.O.C. ラランド・ド・ボムロール

限定



生産国	フランス	商品コード	69943
生産地域	ボルドー	JANコード	
生産者名	シャトー・シオラック	アルコール度数	14.5 % vol
生産者名（英）	Chateau Siaurac	適温	16 ~ 18
生産年	2018年	栓の仕様	コルク
色	赤	樽熟成	樽熟成（無）
味	辛口	品目	果実酒(ワイン)
ボディ	ミディアムボディ	希望小売価格(外税)	3,000円
容量	750ml		
ぶどう品種	メルロー45 % カベルネ・フラン35 % マルベック20 %		

シャトー・ラトゥールの醸造チームとシャトー・ペトリュス元醸造長がコラボした、ボルドー右岸で注目のワイナリー。

色・香・味わい

栽培方法・製法

▶色合いについて
落ち着いた色合いのやや濃いルビーレッド。

▶栽培方法について

▶製法について
2014年にアルテミス・ドメヌが共同経営者となり、同グループのシャトー・ラトゥールの醸造チームが参画。2017年には経営を引き継ぎ、オーガニック農法の導入や地下セラーの改修など、技術革新を進める。コンサルタントには、シャトー・ペトリュスの最高醸造責任者を務めたジャン＝クロード・ペルーエ氏が就任。コンクリートタンクにて醸造後、9ヶ月間熟成。

▶香りについて
ブルーンの黒系果実に、カシスのような赤黒系果実の香り。品種由来のしし唐のような青さや、黒土のようなニュアンスも感じられる。時間と共に、より熟度の高い赤黒系果実の香りが感じられる。

サイズ

▶味わいについて
タンニンは緻密でやわらかな印象。滑らかな口当たり始めに香りにあるようなブラックベリーやブルー、カシスなどの熟した果実の風味が感じられ、中盤からフィニッシュにかけて綺麗な酸が味わいを下支えし、非常にジューシーな印象。

入り数	12本
ケース重量(kg)	
単品重量(kg)	

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	× ×
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	× ×

受賞歴

このワインに合う料理は？

アスパラの牛肉巻き、煮込みハンバーグ、ボロネーズ(ミートソース)、黒酢肉団子、しし唐と豚肉の味噌炒め