

ブランド名（和） シャトー・ル・グラン・ヴェルデュ
ブランド名（英） Chateau le Grand Verdus
商品名（和） シャトー・ル・グラン・ヴェルデュ グランド・レゼルヴ
商品名（英） Chateau le Grand Verdus Grande Reserve
格付 A.O.C. ボルドー・シュペリユール

定番



生産国	フランス	商品コード	62230
生産地域	ボルドー	JANコード	3760032470468
生産者名	シャトー・ル・グラン・ヴェルデュ	アルコール度数	14 % vol
生産者名（英）	Chateau le Grand Verdus	適温	16 ~ 18
生産年	2014年	栓の仕様	コルク
色	赤	樽熟成	樽熟成（有）
味	辛口	品目	果実酒(ワイン)
ボディ	フルボディ	希望小売価格(外税)	3,307円
容量	750ml		
ぶどう品種	メルロー65 % カベルネ・フラン20 % カベルネ・ソーヴィニヨン15 %		

僅か7haの特別な畑で栽培された葡萄を使用。新樽率60%で14～16ヶ月熟成。樽熟成によるトースト香にカシスやスミレの香りが調和する。酸味・タンニンとも厚みがあり凝縮した果実味が深みを与えるポリウム感たっぷりの味わい。

色・香・味わい

▶色合いについて

中心部がやや黒みがかった濃いルビーレッド。縁はやや赤紫色がかったいて若さも感じられるが、全体的に落ち着いた色合い。

▶香りにについて

カシスやブラックチェリーなどの黒い果実香とトースト香やタバコの葉、オリエンタルスパイス、黒コショウ、ドライフルーツ、ナッツ、コーヒーなどのニュアンスが感じられる。

▶味わいについて

果実の程よい凝縮感としなやかでエレガントな飲み心地が楽しめる。しっかりとした酸とタンニンが感じられるクラシックなスタイルだが、時間が経って開いてくると色んな要素がきれいに融合してふくよかさとポリウム感が出てくる。チャーミングな果実の余韻が残る。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

同社が所有する丘の上の最良の5つの区画の葡萄を使用。完熟を待って手摘みで収穫。

▶製法について

手摘みで収穫。選果後、ステンレスタンクでアルコール発酵。マロラクティック発酵は一部樽内にて行う。225Lと400Lのフレンチオーク樽で16ヶ月樽熟成(新樽率55%)。ブレンド前に全ての樽をテイastingし最良の樽を選別して瓶詰。

サイズ

入り数	12本
ケース重量(kg)	16.6
単品重量(kg)	1.35

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	16 × 48 × 31
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30.5 × 7.5 × 7.5

受賞歴

2007年 ヴィンテージ | Concours de Bordeaux (ボルドー・コンクール) | 金賞
2007年 ヴィンテージ | 各種コンクール | パリュールボルドー2011
2006年 ヴィンテージ | Wine Spectator (ワインスペクテーター) | 87点 / 100点満点

このワインに合う料理は？

ビーフストロガノフ、合鴨のロースト、焼き鳥レバー(塩)