

ブランド名（和） シャトー・フルール・ド・ジャン・ゲイ
ブランド名（英） Chateau Fleur de Jean Gue
商品名（和） シャトー・フルール・ド・ジャン・ゲイ レゼルヴ
商品名（英） Chateau Fleur de Jean Gue Reserve
格付 A.O.C. ラランド・ド・ポムロール

定番



生産国	フランス	商品コード	62231
生産地域	ボルドー	JANコード	4955069007193
生産者名	シャトー・フルール・ド・ジャン・ゲイ	アルコール度数	13.5 % vol
生産者名（英）	Chateau Fleur de Jean Gue	適温	16 ~ 18
生産年	2016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100 %		

新樽率100%で12～18ヶ月熟成。イチゴやブルーベリーのジャムのような香りにヴァニラや干し肉を連想させるスパイシーなニュアンス。柔らかなタンニンとエレガントでしなやかな味わいが特長。熟成されたメルロー特有の複雑な余韻が楽しめる。

色・香・味わい

栽培方法・製法

- ▶色合いについて

黒味がかった濃いリルビー色。
- ▶栽培方法について

砂利まじりの砂質粘土土壌。樹齢35年。収量は36hl / ha。
- ▶製法について

手摘みで収穫後、選果台にて良質の房のみを選別。ステンレスタンクで発酵後、樽に移して樽内でマロラクティック発酵。新樽率100%で12～18ヶ月熟成。

- ▶香りについて
- イチゴやブルーベリーを煮詰めたジャムのような香りに、ヴァニラや干し肉を連想させるスパイシーなノートが複雑性を与えている。

- ▶味わいについて
- 柔らかなタンニンとエレガントでしなやかな味わいが特長。熟成されたメルロー特有の複雑な余韻が楽しめる。

サイズ

入り数	12本	ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	19 × 50.5 × 33
ケース重量(kg)	19.4	単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30.5 × 7.5 × 7.5
単品重量(kg)	1.37		

受賞歴

このワインに合う料理は？

2010年 ヴィンテージ | SAKURAワインアワード | シルバー

2000年 ヴィンテージ | ワイン王国 | ★★★★★

極上ヒレステーキ(シャトーブリアンなど)、鴨のロースト、仔羊すね肉の煮込み、地鶏の炭火焼き、鰻の白焼き、ボルチーニの Pasta