

Château Bourgneuf
FAMILLE VAYRON

Château Bourgneuf
シャトー・ブルグヌフ

1840年よりヴァイロン家が所有するシャトー・ブルグヌフはポムロールの中心、シャトー・トロタノワの隣に位置しています。9ヘクタールの地続きの自社畑でメルロー90%、カベルネ・フラン10%を栽培。土壌は斜面の上部から粘土、砂利、砂質粘土の3種類で構成され、複雑性、フィネス、力強さを兼ね備えたワインを生み出します。2008年から8代目のフレデリックが醸造家として指揮を執り、介入を最小限に抑え自然環境に配慮したワイン造りを行い、HVE（環境価値重視）認証レベル4を取得しています。



Château Bourgneuf
シャトー・ブルグヌフ

2018
17,000円



地方：ボルドー

750ml 赤

原産地呼称：ポムロールAOC

品種：メルロー主体、カベルネ・フラン

醸造：区画毎に手摘みで収穫。コンクリートタンクで発酵、12～14ヶ月樽熟成（新樽35%）。

ブラックベリー、プラム、トリュフ、チョコレート、ペッパーの繊細なアロマ。口に含むとジューシーなブラックフルーツのフレーヴァーが層になって広がり、丸みのあるタンニンと共に長く複雑な余韻が続きます。