

品名	CHATEAU LAROSE PERGANSON CRU BOURGEOIS HAUT-MEDOC		
	シャトー・ラローズ・ペルガンソン クリュ・ブルジョア オー・メドック		
生産者	Ch. Larose Perganson Cru Bourgeois HAUT-MEDOC		
生産地	オー・メドック / サン・ローラン	生産者元詰	ネゴシアン
ヴィンテージ	2012	コルク	人工コルク スクリュー
メダル/オーガニック	パリ農産物コンクール 2013 金賞、その他多数受賞		
品種	カベルネ・ソーヴィニヨン 50%、メルロー 50%		
生産者情報			
<p>1719年、当時の国王の参事であったJean-Pierre du Pontet がこの領地を取得。Jean-Pierre の孫にあたる M. Pontet-Perganson の代になってからは、広くその名が知れ渡るようになりました。当時の流通価格はメドックの5級クラスだったとされます。ペルガンソンにラローズの名が付されるようになったのは1830年代、のちにサン・ジュリアン2級のシャトー・グリユオ・ラローズの所有者になる Henry Delaroze がペルガンソンの所有者に名を連ねてからです。これよりポンテ・ペルガンソンはラローズ・ペルガンソンになりました。シャトー・ラローズ・ペルガンソンは、ポイヤックに隣接、サンジュリアンにもほど近いサン・ローランに立地。周囲にメドック格付けのシャトーが散在する場所です。1996年に現在の所有者になってからは、生産量を少なくしてかつての品質本位の醸造法に転換。テロワールに恵まれた畑で手摘みされたぶどうを丁寧に選果・醸造することで、オー・メドックの良さを余すところなく表現しています。クリュ・ブルジョア級の中でも格別の評価を受け続ける逸品です。</p>			
土壌	第四紀時代のGunzianと呼ばれる砂利の層とピレネーの砂利層からなる		
醸造	伝統的製法		
熟成	12～16ヶ月オーク樽熟成。		
樽	オーク樽		
参考小売価格	4500円		
タイプ	赤	辛口	フル
アルコール度数	14%		
サーブ温度	17～18℃		
料理	グリル料理、ウナギ、ジビエ、		
JANコード(ボトル)	3286171006127		
JANコード(外箱)			
規格・入数	750ml × 6本		
ボトルサイズ (mm)(高さ×直径)			
ボトル重量(kg)			
ケースサイズ (mm)(高さ×幅×奥行)			
ケース重量(kg)			



テイastingコメント

澄んだ深みのある輝くような色彩にブラックベリーとスパイシーな香りが印象的。口に含むとしっかりとしたバランスあるボディが感じられます。ピロードのようなタンニンと豊かな香りがとてもエレガント。しっかりとした余韻が長く感じられるワインです。お飲みになる2時間前にデキャンターで静置するとより一層美味しくお召し上がりいただけます。