

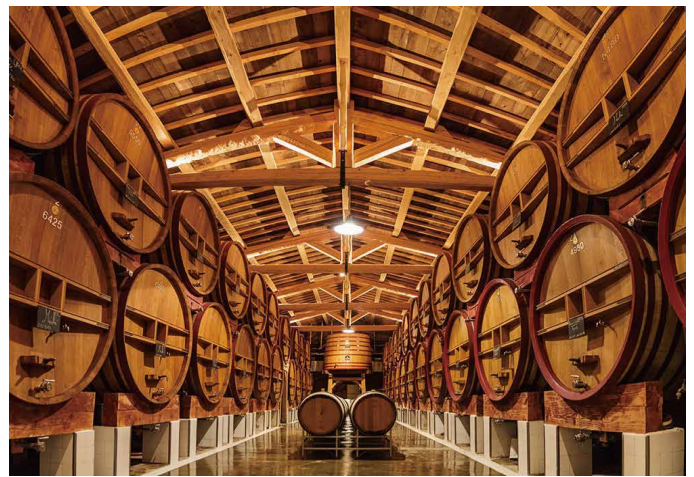


Château de Beaucastel

Château de Beaucastel

シャトー・ド・ボーカステル

1909年にペラン・ファミリーがシャトー・ド・ボーカステルを購入し、2代目ピエールがブドウ畑を広げ、3代目のジャックが全ての基礎を築き上げました。そして1950年代当時、まだ誰も実践していなかった有機農法を取り入れ、またムールヴェードルの可能性に着目し、栽培北限地であるシャトーヌフ・デュ・パプでの栽培に力を注ぎました。現在シャトーヌフ・デュ・パプのアペラシオンに70ヘクタール、コート・デュ・ローヌのアペラシオンに40ヘクタールの畑を所有し13品種全てを栽培、ブレンドする伝統を守り続けています。そのブレンド技術は父から子へと継承され、ペラン・ファミリーの長い歴史を支えています。



Coudoulet de Beaucastel Blanc 2023
クードレ・ド・ボーカステル・ブラン 8,500円



地方：ローヌ 750ml **白**
原産地呼称：コート・デュ・ローヌAOC
品種：マルサンヌ、ヴィオニエ、ブルブルーラン、クレレット
醸造：良いブドウだけを厳選しながら手摘みで収穫。空気圧を使ったプレスで圧搾し澱引き。発酵は一部オーク樽で、残りはステンレスタンクで行います。8ヶ月間オーク樽とステンレスタンクで別々に熟成させた後、ブレンドして瓶詰め。

麦わら色で、桃やバナナ、ハチミツの香りが広がります。丸みがありリッチでフルボディ。フレッシュ感もあり豊かなアロマが魅力のワインです。

Château de Beaucastel Blanc 2022
シャトー・ド・ボーカステル・ブラン 35,000円



地方：ローヌ 750ml **白**
原産地呼称：シャトーヌフ・デュ・パプAOC
品種：ルーサンヌ、グルナッシュ・ブラン、ブルブルーラン、ピカルダン、クレレット
醸造：手摘みで収穫後、品種ごとに分けられます。空気圧による圧搾と、澱引きが施され、30%が木樽で、残りの70%がタンクで発酵。8ヶ月間別々に熟成させた後、ブレンドして瓶詰め。

アカシアの花、ハチミツ、柑橘系のフルーツのアロマ。とても柔らかく深みのある味わいでトーストやハチミツのニュアンスが感じられます。

Château de Beaucastel Blanc Roussanne Vieilles Vignes 2022
シャトー・ド・ボーカステル・ブラン 60,000円
ルーサンヌ・ヴィエイユ・ヴィーニュ



地方：ローヌ 750ml **白**
原産地呼称：シャトーヌフ・デュ・パプAOC
品種：ルーサンヌ100%
醸造：空気圧を使ったプレスで圧搾し澱引き。50%は木樽50%はステンレスタンクで発酵させます。マロラクティック発酵後、8ヶ月間オーク樽とステンレスタンクで別々に熟成させその後ブレンドして瓶詰め。

他に類を見ないほど複雑性に富み、完璧なバランスの取れた偉大な白ワイン。このワインの魅力を十分に引き出す為に5~6年は寝かせてからお楽しみ下さい。

Coudoulet de Beaucastel Rouge 2021
クードレ・ド・ボーカステル・ルージュ 7,500円



地方：ローヌ 750ml **赤**
原産地呼称：コート・デュ・ローヌAOC
品種：ムールヴェードル、グルナッシュ、シラー、サンソー
醸造：手摘みで収穫。マロラクティック発酵後にブレンドされ、6ヶ月間大きなオーク樽の中で熟成させ、卵白での清澄後、瓶詰め。

赤い果実、カシスやマルベリーのアロマがあり、スパイスやタバコのヒントも。大変凝縮しておりドライでまろやか。タイムやリコリスを思わせる味わい。

Château de Beaucastel Rouge 2021
シャトー・ド・ボーカステル・ルージュ 29,000円



地方：ローヌ 750, 1500ml **赤**
原産地呼称：シャトーヌフ・デュ・パプAOC
品種：ムールヴェードル、グルナッシュ、シラー、クノワーズ、サンソー、他全13種
醸造：一部の品種はブドウの粒のまま80℃まで加熱後、20℃まで冷却。マロラクティック発酵後、ブレンド作業を行い1年間大きなオーク樽の中で熟成、卵白での清澄後、瓶詰め。更に最低1年間セラーで瓶熟されリリース。

幅の広い複雑なアロマで、赤いベリー系の果物、なめし皮、トリュフやジャコウの香りを含みます。コショウ、甘草等の香辛料のシャープな雰囲気も感じられます。

Hommage Jacques Perrin 2021
オマージュ・ジャック・ペラン オープン



地方：ローヌ 750ml **赤**
原産地呼称：シャトーヌフ・デュ・パプAOC
品種：ムールヴェードル、グルナッシュ、シラー、クノワーズ
醸造：樽とステンレスタンクで発酵後、大樽と小樽で熟成。

秀逸な年々のみ造られ、樹齢の古いムールヴェードルを使用したスペシャル・キュヴェ。ブラックチェリーやカシス、香辛料またレザーや獣肉の様な濃厚なアロマ。アタックは甘みがありますが、渋みが支配的で十分に寝かせる必要があります。