



## Château Capet Guillier シャトー・カペ・ギエ

サン・テミリオンの玄関口、サン・ティボリットに位置するシャトー・カペ・ギエの歴史は14世紀にこの地を統治していたカペ家に由来します。2009年にボルドーで最も歴史のあるワイン商、アントワヌ・ムエックス社が購入し、10年間ステファン・ドゥルノンケールのコンサルタントを受けながら醸造長のクリストフ・グルニエが指揮を執り、各区画の理解を深め品質を高めてきました。15ヘクタールの自社畑は2017年にHVE取得、2020年にオーガニックへの転換が完了。異なる土壌の区画からテロワールを反映した2種類のワインを手掛けています。



Château Tour de Capet  
シャトー・トゥール・ド・カペ

2019  
5,500円



地方：ボルドー  
原産地呼称：サン・テミリオンAOC  
品種：メルロー95%、マルベック5%  
醸造：11ha、砂・シルト・粘土が混ざった土壌。低温浸漬後30hlのコンクリートタンクで発酵、バリックで12ヶ月熟成（新樽40%）。

ブラックベリー、ブルーベリーのフルーツに加え、シナモン、ヴァニラ、クローヴのスパイスのアロマ。ジューシーなブラックフルーツやスパイスのフレーヴァーが広がり、シルキーなタンニンと心地よいフィニッシュを備えた魅力的なワインです。

Château Capet Guillier  
シャトー・カペ・ギエ

2018  
9,500円



地方：ボルドー  
原産地呼称：サン・テミリオンAOC  
品種：メルロー85%、カベルネ・フラン15%  
醸造：4ha、粘土石灰土壌の斜面。低温浸漬後、30hlの円錐形の木製樽で発酵、バリックで16ヶ月熟成（新樽100%）。

瑞々しいブラックフルーツのアロマ。しっかりとした骨格を備えたリッチな味わいで長い余韻が続きます。サン・テミリオンを代表する偉大なワインで長期熟成能力を秘めています。