



Château Lousteauneuf

シャトー・ラストウーヌフ

シャトー・ラストウーヌフは1932年にクリュ・ブルジョワに格付けされ、2003年の改正により今はクリュ・ブルジョワ・シュペリールに格付けされています。1962年にスゴンファミリーがこのエステートを買取り、新しくブドウを植え15haにまで畑を広げました。

今は息子のブルーノがオーナーとして、ダイナミックで革新的な技術を取り入れています。またボルドーの左岸で有名なオリヴィエ・ドーガをコンサルタントとして起用しています。



Le Petit Lousteau
ル・プティ・ラストウー

2017
2,800円



地方: ボルドー
原産地呼称: メドックAOC
品種: カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー
醸造: 伝統的な製造スタイル。12ヶ月間、50%は樽で50%タンクにて熟成。

750ml 赤

エレガントで丸みがあり、柔らかいタンニンの魅力的なワイン。熟成に一部アメリカンオークを使用しており、フィニッシュに心地よいヴァニラを感じます。

Château Lousteauneuf
シャトー・ラストウーヌフ

2013
4,200円



地方: ボルドー
原産地呼称: メドックAOC
品種: カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、カベルネ・フラン
プティ・ヴェルド
醸造: 伝統的な製造スタイル。12~18ヶ月樽熟成。新樽率は1/3。

750ml 赤

深みと輝きのあるダークレッド。スパイスやフルーツを感じさせる繊細なアロマ。フルボディでバランスが取れ、美しいヴァニラの風味を伴う素晴らしいワインです。