

Château Peyredon Lagravette (シャトー ペイルドン・ラグラヴェット)



1735年から続く家族経営のシャトーを、シャトー サント・マリーの“ドゥブッシュ家”が取得した小さなエステート。4.2haの畑は、ブジョーやモーカイユなどのトップ・シャトーに隣接しています。2011年からは有機栽培を実践。

シャトー アンジェリュスの当主であり国際的にも活躍している醸造家ユベール・ド・ブール氏がコンサルタントを務めています。

ドゥブッシュ家としてのファースト・ヴィンテージである2009年から瞬く間に高評価を獲得。オー・メドックの最も注目すべき生産者の1つです。



商品名	年代	容量 (ml)	種類	入数	参考小売価格	備考 / POS
シャトー ペイルドン・ラグラヴェット オー・メドック Château Peyredon Lagravette Haut Médoc	2019	750	赤	6	(¥5,280) ¥4,800	春以降入荷予定 3760002310756
63% カベルネ・ソーヴィニオン、37% メルロ。コンクリートタンクで発酵、フレンチオークで12ヶ月熟成。アルコール13.0% WA 90-92pt, JS 90-91pt, ブラックベリーやマルベリーの果実味にキメ細やかなタンニン。リッチで気品あるスタイル。シルキーな余韻がオークのフレーヴァーと共に続きます。【Cru Bourgeois】						
シャトー ペイルドン・ラグラヴェット シャルドヌレ Château Peyredon Lagravette Chardonnay	2017	750	白	6	(¥4,840) ¥4,400	Bordeaux Blanc
62% ソーヴィニオン・ブラン、38% ソーヴィニオン・グリ。フレンチオーク(1/3NEW)で発酵、6ヶ月熟成。アルコール13.0% 4,000本の生産 シャルドヌレはエチケットにもある鳥の名前(ゴシキヒワ)。柑橘系果実のフレッシュで複雑、エキゾチックな味わい。ミネラルと滑らかで長い余韻も特徴的。						