

あの

2^{EME} GRAND CRU CLASSE - MARGAUX

Value & Quality 抜群の
メドック2級格付けのセカンド・ワイン

CHATEAU DURFORT VIVENS

ル・ルレ・ド・
デュルフォール・ヴィヴァン 2007

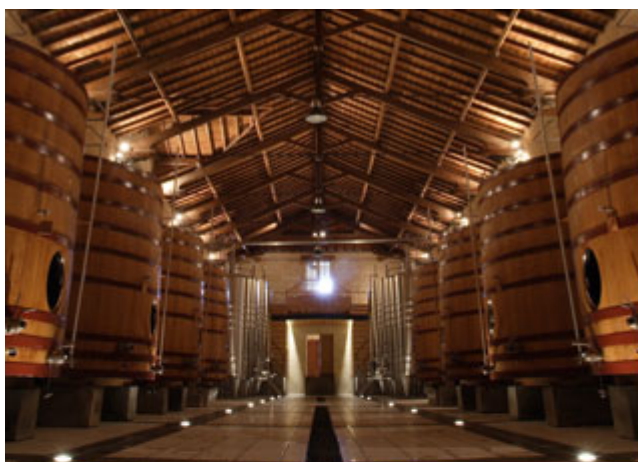
新発売

LE RELAIS
DURFORT-VIVENS
- MARGAUX -
Grand vin de Bordeaux - 2007
Gonzague Lurton

メドックの格付け2級ながら非常に良心的な価格設定で
「ボルドーで最もコストパフォーマンスに優れた特級ワイン」とも言われる
『シャトー・デュルフォール・ヴィヴァン』。

今回ご紹介の“ルレ”はそのデュルフォール・ヴィヴァンが
比較的若いブドウ樹から造るお買い得なセカンド・ワインです!

LE RELAIS DE DURFORT-VIVENS



mottox

生産者：CH.デュルフォール・ヴィヴァン

現在の所有者『リュルトン』家が取得するまでは『CH.マルゴー』に所有され、『CH.マルゴー』や『パヴィヨン・ルージュ』の一部として売られていたシャトー。

そのため2級格付ながら、長らくワインとして存在していませんでした。知名度が高くないため市場での取引価格はリーズナブルですが、マルゴーらしいエレガントなスタイルの高品質なワインを生産する素晴らしいシャトーです。



LE RELAIS DE DURFORT-VIVENS

レ・ルレ・ド・デュルフォール・ヴィヴァン 2007

深い紫色。プラム等の果実を想わせる香りが心地良い。
エレガントな舌触りではじけるような果実味に溢れ、ミネラル感も感じられます。
偉大なテロワールのフィネスをシンプル且つ巧みに表現したワイン。

- 原産国：フランス ■地方：ボルドー
- マルゴー A.O.C.
- ブドウ品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 75%、メルロー 25%
- 樹齢：平均25年
- 土壌：砂質、粘土質を伴った砂利質
- 栽培面積：32ha(ファースト・ワインを含んだシャトー全体の畑面積)
- 収量：42.66hl/ha
- 平均年間生産量：100,000本
- 醗酵：木樽、コンクリート樽
- 熟成：オーク樽熟成 12ヶ月(新樽比率 10%)
- 味のタイプ：赤・フルボディ
- 容量・入数：750ml×12本入

品番：641101 バーコード：4997678411015

希望小売(税別)：3,600円

