



CHÂTEAU CAMPET

CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX

VINTAGE FOCUS 2018

Climate

2018年は非常に期待できるヴィンテージ。

- 冬は寒く、雨の日が多かった。11月から7月にかけて長期間の雨が続き、何度か深刻な雹(ひょう)被害に見舞われた。場所によっては深刻な病虫害被害の影響が懸念された。特にべと病の発生が心配された。
- その後、非常に暑く晴れた酷暑の夏が到来。状況が根本的に逆転した。
- 収穫時期までこの好条件が続いた。雨が少なく、慌てることなく、自由に収穫をすることができた。日中は暑く夜は涼しいといった気温のコントラストが、アロマとフェノールの凝縮を促進させた。
- 非常に高品質なヴィンテージであり、量も期待できる。

Vineyard Management

- 病害や害虫からブドウの樹を守るために多くの力を注いだ。
- 春は雨が多く、夏は乾燥していた。
- 9月は非常に暑く乾燥したため、果実が完熟することができた。

Vinification and Blending

- 果実味を生かすために、発酵は温度管理(27-28°C)を厳格に行い進められた。
- タンニンが少なめでフルーティーなストラクチャーを求め、デキュヴァージュは早めに行った。
- カベルネ・ソーヴィニオンは熱を加える醸造法「テルモヴィニフィケーション」を行った。
- 300Lのフレンチオーク樽で熟成。

HARVEST DATES

10月8,10,12日

BLEND

メルロー : 70%
カベルネ・ソーヴィニオン : 25%
カベルネ・フラン : 5 %

TERROIRS

礫混じりの粘土質

OUR EXPERT SAY



ポール・パルランジュ
醸造管理責任者



セドリック・ブラ
技術責任者

「シャトー・カンペ2018は食欲をそそる味わい深いワインです。果実味溢れ、シルキーで、しっかりとしたストラクチャーを感じるワインです。非常に素晴らしいヴィンテージです。」

CELLARING AND SERVING



サービス温度 : 17° C



3年～5年熟成もお勧め



1時間前に抜栓

TESTING NOTES



色合いはルビーのような美しい深紅色。



コーヒーやカカオを焙煎したようなアロマと、黒果実の香り。



滑らかなアタックでバランスが取れた味わい。赤果実のアロマに花のニュアンスを感じる。しっかりとした、そして上品なタンニンがある。最後に心地よい余韻が残る。

FOOD/WINE PAIRINGS

上質なソーセージやパテ、エキゾチックな料理、赤身の肉、牛ヒレ肉とフォアグラ、ソースを使った料理、熟成したチーズ。



www.chateaux-castel.com



@ChateauxCastel

Castel Châteaux et Grands Crus
21-24 rue Georges Guynemer
33 290 Blanquefort - France
Tél. : +33 (0)5 56 95 54 00