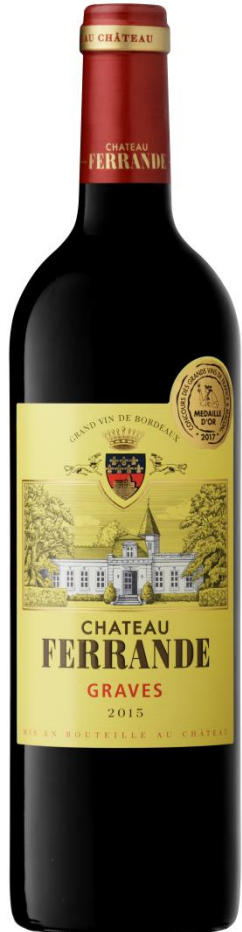


CHÂTEAU FERRANDE

GRAVES

MILLÉSIME 2015



GARDE ET SERVICE

- t° 17 ° C
- T 5 - 10 年
- % 14 % vol
- 👤 1時間半

NOTES DE DEGUSTATION

- 👁️ 黒色がかった深く美しい紅色です。
- 👃 香りは赤果実の香りに、焦がし香やヴァニラの香りをほのかに感じます。
- 👄 口当たりはまろやか、ついで力強くシルキー、高貴なタンニンを伴うフルボディーが現れます。バランスが良く、余韻も長いです。

ACCORDS METS & VINS

自家製テリーヌ、高級鶏肉、プフ・ブルギニオン、アンズタケ添え子牛のロースト、牛塊肉、熟成チーズ。

CLIMATOLOGIE

2015ヴィンテージは質、量共に特別な年

- 冬は通常の天気(冬の2ヶ月は雨が多く、1月中旬～2月中旬が一番寒い)、続く春は乾燥し、暑く、開花にはほぼ申し分ない状況だった。
- 6月は夏のような天気だった。アキテーヌ地方は100年に一度の暑さになった。早めの開花と結実、そしてスピードも速く均一がとれていた。良いヴィンテージになるための初めの条件が揃った。
- 6月下旬～7月は乾燥し、気温も非常に高かったため成長のスピードが遅くなった。
- 色つきが始まるころ、樹の成長が止まった。これも赤ワインが良いヴィンテージになる条件の一つ。
- 9月と10月は涼しく日差しもあり、そして雨が降らなかった。良い状況で収穫をすることができ、素晴らしいヴィンテージを作ることができた。

LA CONDUITE DU VIGNOBLE

- 早い発芽
- 成長が早く、結実も完璧
- 6月上旬に葉の摘み取りを行った
- 完璧に成熟した

TERROIR

土壌 : 砂礫質 Graves Guntzienne
栽培密度 : 9600本/ ha
面積 : 90ha

DATES DES VENDANGES

メールロー : 9月16日 ~ 9月23日
カベルネ・ソーヴィニオン : 10月4日 ~ 10月10日

LA VINIFICATION

- 味わい深いヴィンテージ
- アルコール発酵温度を厳しく管理し、フルーティーさを最大限に引き出している(27~28°C)
- 28~30日間の長いマセレーションを行うことで骨格となるタンニンを整えた
- フレンチオーク樽で熟成(新樽率25%)

L'ASSEMBLAGE

51% メールロー
49% カベルネ・ソーヴィニオン