

LES HAUTS DE TOUR PRIGNAC

レ・オー・ド・トゥール・プリニャック

MÉDOC

VINTAGE 2014



TO SERVE

- 17 ° C
- 3 - 5 年
- 13% vol
- 45分～1時間前に抜栓

TASTING NOTES

- ルビー色の美しい赤色です。
- 香りはメドックワインらしい香りです。ブルーベリーなどの小さな野生の果実やエスペレット唐辛子のスパイシーなニュアンスをほのかに感じます。
- 味わいはフレッシュでバランスが良いです。フルーツのアロマを感じます。線が細く上品な印象です。

上質なハムやパテ、豚の骨付き背肉のキャラメルとピンクペッパー、グリル料理、鶏肉料理、世界の料理、熟成チーズとの相性が良いです。

CLIMATE

ブドウ生育の前半と後半ではっきりと二つの季節がありました。前半の生育時期は涼しく、湿度もありました。後半の秋口は暑く晴れの日が続き、2014ヴィンテージらしさがはっきりと表れました。

- 4月、5月の涼しく湿気があった時期は、枝の成長は非常にゆっくりだった。
- 6月は暑く、晴れの多い月だったため、10日ごろから樹の成長が加速した。
- 翌7月は気温が下がったため、成長が遅くなった。
- ブドウの熟成期の降水量は少なかった。
- 9月、と10月は特別な気候だった。乾燥し、非常に晴天の日が多かった。(右岸とは違い、左岸は9月に50mmの降水量はなかった)。

VINEYARD MANAGEMENT

- 早い発芽
- メルロー、カベルネ共に6月順調に開花
- 7月下旬～8月上旬、葉の摘み取り
- 色つきは遅かったものの均一
- 収穫前の病気の懸念は少なかった
- 9月、ブドウは十分に熟成した

HARVEST DATES

メルロー: 10月1日～8日
カベルネ・ソーヴィニヨン: 10月14日～17日

VINIFICATION

- トゥール・プリニャックの畑の中で最も若い樹のパーセルからブドウをセレクト。
- 選別ができる機械による収穫。
- アルコール発酵は5日～8日で行う。
- マセレーションは20日～25日。
- マロラクティック発酵は温度管理が可能なステンレスタンクにて短期間で行う。温度は20°C。

BLEND

カベルネ・ソーヴィニヨン: 50 %
メルロー: 50%

OUR EXPERT SAY

《丹念にブドウ栽培を行ったことで素晴らしいブドウを収穫することができました。優れたビンテージの一つです。ブドウが完熟したタイミングで収穫を行いました。そして熟成によって、魅力的で飲む喜びを感じるワインに仕上がりました。更にセラーで熟成をさせることでより複雑さが生まれることでしょう。》

