

CHÂTEAU SAINT-LÉON

BORDEAUX SUPÉRIEUR



CELLARING AND SERVING

-  サービス温度 : 17° C
-  3年～4年熟成もお勧め
-  アルコール度数 : 14%
-  1時間前に抜栓

TESTING NOTES

-  深みのある美しい赤色。
-  食欲をそそる、濃縮したフレッシュな果実の香り。
-  なめらかな口当たり、柔らかなタンニンで味わい深い。全体のバランスが良く、このヴィンテージらしいフレッシュさを感じる。

FOOD/WINE PAIRINGS

ビュッフェ料理、上質なハムやソーセージ、グリル料理、タパス、鶏のロースト、赤身の肉、各国料理、熟成チーズ。

VINTAGE FOCUS 2017

Climate

2017年は異例、厳しく、不均一なヴィンテージ。

- 2016年の晩秋は乾燥し、翌年の初冬は非常に穏やかな気候だった。雨が不足した。
- 春、4月26日～28日の間に霜被害があった。ボルドーの多くのブドウ畑が所々打撃を受けた。しかし、メドックのブドウ畑は河口と水温のおかげで、低地エリアを除いて、この難を逃れた。その後、霜被害があった区画は樹の成長が再開するまでに1か月以上かかった。
- 夏は良く晴れた。6月は非常に暑く、9月は雨がよく降った。
- 収穫時期は非常に早かった。良質で、害虫被害は全くなかった。

Vineyard Management

- 冬期休眠期間の剪定は、1株あたり約1本のワインを生産することを目標に行った。
- 摘芽、葉の摘取りを行うことで葉の密集を防ぎ、病気の発生を抑制し、ブドウの品質向上を目指した。
- 樹の活力を引き出し、病虫害防除の実施を減らすために、耕作と1列おきに草を生やした。
- 収穫の約15～20日前に、ブドウの品質変化を確認するための成熟度チェックを行った。(実の味を確認、分析)。

Vinification and Blending

- 発酵温度は28°以下で温度管理をして行った。ピジャージュ、ルモンターージュ、そしてデレスターージュによる抽出を行った。
- 試飲確認後にワインをタンクから流し出し、その後約20日間のマセレーションを行った。
- タンクで約20か月間熟成させ、いくつかのタンクはステーブを使用して樽のニュアンスを付けた。
- ボトリングの数か月前は各タンクの味わいを確認し選別。そしてブレンドを行った。

HARVEST DATES

9月21日～10月5日

BLEND

メルロー : 80%
カベルネ・ソーヴィニヨン : 20%

TERROIRS

粘土質が多い粘土石灰質

OUR EXPERT SAY



パスカル・デジャン
醸造管理責任者



セドリック・ブラ
技術責任者

「シャトー・サンレオンは果実味溢れ、バランスが良く、しなやかでエレガントなワインです。」

ACCREDITATIONS



テラヴィティス認証