

TOUR PRIGNAC GRANDE RESERVE

トゥール プリニャック
グランド・レゼルブ

MÉDOC

VINTAGE 2014



TO SERVE

- 17 ° C
- 9 - 15 年
- 13.5% vol
- 2 時間前に抜栓

TASTING NOTES

- 非常に濃い赤色です。ボリューム感があるワインであることが分かります。
- 黒果実やチェリーリーキュール、上質な樽香の力強く厚みのある香りがします。
- 味わいも香りと同じ印象です。さらに滑らかさが加わります。ハバナシガーやチョコレートの濃いフレーバーを、細く上品なタンニンのストラクチャーが支えています。余韻も長いです。

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

- 高品質なワインを生み出すよう、ブドウ栽培を行った。
- パーセルごとの収量を厳しく管理。
- 手で葉の摘み取りを行った(日が昇る面と日没の面)。
- ブドウが完熟することを重視した。

HARVEST DATES

メルロー: 10月2日~4日
カベルネ・ソーヴィニヨン: 10月14日~15日

VINIFICATION

- このワインの醸造には、温度管理が可能な円錐型の50hlタンクを特別に使用
- 発酵前浸漬はピジャージュをしながら1週間行う。温度は8°C。
- ピジャージュとルモンタージュをアルコール発酵中期まで行い、デレスタージュを2回行う。澱のブラサージュ(かき混ぜ)を12日間行う。
- 30°Cでマセレーションを行い、樽でマロラクティック発酵をする。
- 樽で16か月熟成: 70%新樽、30%は一度使用した樽。

BLEND

カベルネ・ソーヴィニヨン: 60 %
メルロー: 40%

OUR EXPERT SAY

《こちらのワインはシャトーの畑の中で最も優れたパーセルから選ばれたブドウから造られます。このヴィンテージではグランド・レゼルヴの味わい深さ、複雑さをより追求することができました。力強く優雅なワインです。二つのセパージュが見事に表現されています。このオペレーションの中で最も優れたワインだと既に言うことができます。》