



Château. Clématis

CÔTES DU RHÔNE - CÔTES DU RHÔNE VILLAGES MASSIF D'UCHAUX

Produit de France

父から息子へ受け継ぐぶどう栽培, シャトー クレマティスぶどう農園の創業者はザヴィエ・トロン 現在は20ヘクタールのぶどう畑がAOC認定

シャトー クレマティスでは2つのAOCで醸造、販売:

- コート・デュ・ローヌ
- コート・デュ・ローヌ ヴィラージュ マッシフ デュショー



シャトー クレマティスのワインは独創的なシリーズをそろえ、いずれも飲み心地良く多くの場で高く評価されている



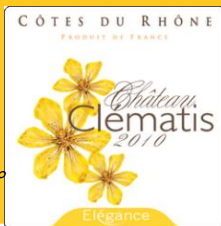
4つのワイン: エレガンス、フリュイテ、コルセ、エクセランス

ぶどう品種: グルナッシュ ブラン、ブルブルーラン

醸造: 50%は伝統的な醗酵槽で、50%はオーク樽で6カ月の醸成

受賞: マコンにて金メダル、デカンタ・ワールド・ワイン・アワードにて銅メダル

やや琥珀色を帯びたレモン色。まず鼻に飛び込むのはごくわずかにバニラを思わせるバター香。口に含んだときのファーストアタックはしばらく留まる。口蓋では美しくさわやかに広がりピーチの複雑な香りとエキゾチックな果物を思わせる。

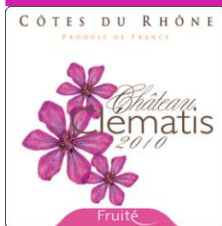


ぶどう品種: グルナッシュ100%

醸造: 伝統的な醗酵槽で温度調整し20日間のマセラシオン(浸漬)

受賞: ピオランク ワインコンクールにて金メダル

美しく輝くような外観。香りは強く赤や黒の小粒の果実、ブラックベリーや黒スグリ、アカフサスグリ、ダークチェリーなどの果物のよう。口の中ではソフトでエレガントでバランスが良い。

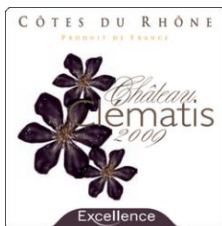
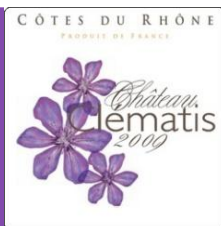


ぶどう品種: グルナッシュ90%、シラー5%、サンソー5%

醸造: 伝統的な醗酵槽で温度調整し20日間のマセラシオン(浸漬)

受賞: ピオランク ワインコンクールにて銀メダル、アシェット ワイン ガイドブックではひとつ星

美しい濃さと深い外観。馥郁としたフルーティな芳香がにじみ出る。黒スグリ、ブラックベリー、そしてわずかなスパイスのニュアンス。口に含んだ感覚は豊かで力強く表現力がありさわやかなタンニンで終る。



ぶどう品種: グルナッシュ100%

醸造: 伝統的な醗酵槽で温度調整し20日間のマセラシオン(浸漬)。ワインはその後12カ月間オーク樽で熟成され、伝統的醗酵槽から取り出された15%のワインとブレンドされる。

受賞: ピオランク ワインコンクールにて金メダル

素晴らしく深い色合い。香りは複雑なチェリーや熟した果物とココアのアロマ。こくのある味わいに余韻と力強さが広がる。こなれたタンニンが至福の感覚をもたらす。

全国的な名声: アシェット社のワインガイドブックに掲載、紹介された(2012年版)。

電話: +33 (0) 4 75 51 09 83
ファックス: +33 (0) 4 66 90 79 73
<http://chateauclématis.fr>

企業情報: CHATEAU CLEMATIS
設立: 2004 売り上げ: 2500万円
住所: Route de Ste Cécile Les Vignes 26790 Rochegeude, France