




Château La Tour Figeac

シャトー・ラ・トゥール・フィジャック



	<p style="text-align: center;">● Saint-émilion L'esquisse de la Tour Figeac Grand Cru サン=テミリオン レスキス・ド・ラ・トゥール・フィジャック グラン・クリュ</p>		備考	
<p style="text-align: center;">畑</p> <p>品種：メルロ、カベルネ・フラン 植樹：1980年代 位置：標高30m、西向き(平地) 土壌：砂質粘土</p>	醸造	<p>ステンレスタンクで2週間スキンコンタクト バリックで(1~2年)で14ヶ月間熟成</p>		
	<p style="text-align: center;">● Saint-émilion Sélection Prestige La Tour Figeac Grand Cru サン=テミリオン セレクション・プレスティージュ ラ・トゥール・フィジャック グラン・クリュ</p>		備考	
<p style="text-align: center;">畑</p> <p>品種：メルロ 植樹：1980年代 位置：標高30m、西向き(平地) 土壌：砂質粘土</p>	醸造	<p>ステンレスタンクで15日間マセレーション バリック(50%新樽)で14~16ヶ月間熟成</p>		
	<p style="text-align: center;">● Saint-Émilion Château La Tour Figeac Grand Cru サンテミリオン・シャトー・ラ・トゥール・フィジャック グラン・クリュ</p>		備考	
<p style="text-align: center;">畑</p> <p>品種：メルロ、カベルネ・フラン 植樹：1980年代 位置：標高30m、西向き(平地) 土壌：砂質粘土と砂利</p>	醸造	<p>ステンレスタンクで15日間マセレーション バリック(50%新樽)で14~16ヶ月間熟成</p>		