



# Château Mirebeau

シャトー・ミルボー



<p style="text-align: center;"><b>○Chateau Mirebeau Blanc Pessac-Leognan "Les Héliotropes"</b>                      シャトー・ミルボー・ブラン ペサック=レオニャン レ・ヘリオトロップ</p>			
	畑	品種：ソーヴィニオン・ブラン100% 植樹：2005年 位置：標高30m、北向き 土壌：青泥灰土	醸造
			バリック樽(新樽)で30~35日間発酵 バリック樽で6ヶ月間熟成  ブレスを行ってから4℃にジュースを保った状態で 12~24時間かけて澱を沈めます。その後新樽に移し、 温度を16℃~20℃に保った状態で発酵させます。 パトナーージュはアルコール発酵後に行い、約 1ヶ月間続きます。12月に一度樽に硫黄を焚きま ず。
	備考		畑 Les Heliotropes ファーストヴィンテッジ：2008年
<p style="text-align: center;"><b>●Château Mirebeau Rouge Pessac-Léognan</b>                      シャトー・ミルボー・ルーージュ ペサック=レオニャン</p>			
	畑	品種：メルロ、カベルネ・ソーヴィニオン、プチ・ ヴェルド、カルメネール 植樹：1995年 位置：標高35m、北向き 土壌：粘土石灰質、貝殻等の化石	醸造
			ステンレスタンクで28~30日間発酵 フレンチオーク樽で12~14ヶ月間熟成
	備考		畑：Mirebeau