





Château VARI
シャトー・ヴァリ



	<p>○Le Petit Vari sec ル・プティ・ヴァリ・セック</p>		備考	フレッシュな南国フルーツとグレープフルーツのアロマ。生き生きとしたフルーティな後味。グリルした魚や甲殻類と合わせたい。
畑	<p>品種：ソーヴィニオン・ブラン50%、セミヨン50% 植樹：2000年 位置：南～南西 標高139m 土壌：石灰岩と粘土質土壌</p>	<p>醸造 ステンレスタンクで醗酵・熟成。</p>		
	<p>○Bergerac Sec ベルジュラック・セック</p>		備考	フルーティー、はつらつとした味わいでミネラルも感じられる。アペリティフとして、料理は魚貝類に合う。
畑	<p>品種：ソーヴィニオンブラン34%、ソーヴィニオングリ33%、セミヨン33% 植樹：2000年 位置：南～南西 標高145m 土壌：石灰岩と粘土質土壌</p>	<p>醸造 6時間マセレーション。 ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクでシュール・リー4～6カ月熟成。</p>		
	<p>●Bergerac Rouge ベルジュラック・ルージュ</p>		備考	フルーティー&スパイシーでまろやかな口当たりを持つこのキュヴェは肉をグリルか煮込んだ料理、チーズやハムやパテといったシャルキュトリーに合う。
畑	<p>品種：メルロ70%、カベルネ・ソーヴィニオン30% 植樹：1975年 位置：南/南西向きの斜面 土壌：石灰岩と粘土質土壌</p>	<p>醸造 グラスファイバータンクとステンレスタンクで醗酵・熟成。 グラスファイバータンクとステンレスタンクで16ヶ月熟成。</p>		
	<p>●La Cuvée Gold (500ml) ラ・キュヴェ・ゴールド</p>		備考	2008年が初ヴィンテージ。ゴールドの輝き、若くして果実のコンフィや花の香りを放ちそして年数を重ねると変化する。シルキーな舌触り、酸味と甘みの素晴らしいバランスを持つ。優雅で力強く、複雑で爽快さを併せ持つ。
畑	<p>品種：セミヨン</p>	<p>醸造 バリックで14ヶ月醗酵。 バリックで14ヶ月熟成。</p>		