

フランス5大シャトーの樽で熟成したワイン！！

赤はシャトー・オー・ブリオン！白はシャトー・マルゴー！

シャトー・ダリコードの醸造コンサルタントである Rolland Theissen 氏が、
シャトー・オー・ブリオンのテクニカルディレクター(醸造学者)MASCLEF 氏、
シャトー・マルゴーのテクニカルディレクターPONTALIER 氏と
仲の良い関係にあるために樽を譲ってもらうことが出来ました！！

シャトー・ダリコード Ch. D'ARRICAUD

シャトーダリコードの起源は非常に古く、ボルドーの貴族の一員であった

Joachim de Ahaluo 伯爵に関係しています。

彼は1772年にマスケット銃兵に入り、1783年には王室長官、またその後は、

彼は再建のために Royale d'Angers 法廷で最初の裁判長に任命されました。

この頃からドメヌは手を加えられ、ブドウ品種の選択をはじめどんどん拡大していきます。

ブドウ畑の価値と開発のためにそのテロワールや歴史を非常に大切にしていきました。

また今日それを引継いだ Isabelle Labarth も情熱的で同じ目的を追求し続けています。

立地：シャトーはソーテルヌやアントル・ドゥ・メールを
目の前に、グラヴのなだらかな丘の頂に位置し、
見下ろすガロンヌの丘陵は素晴らしいパノラマです。

土壌：粘土質を含む石灰岩 栽培密度：5500本/h a



シャトー・オー・ブリオンの樽で 1年熟成

シャトー・ダリコード・ルージュ ・キュヴェ・プレステージ ACグラヴ



メルロー60%
カベルネ・ソーヴィニオン38%
プティ・ヴェルド2% 平均樹齢35年

ストロベリー、ラズベリー、
チェリーのような赤系果実に
甘草やピーマンのニュアンス。
ピュアでオークのフレーバーと
フルーティさが程好い感じに
マッチしています。

Ch. D'ARRICAUD Graves rouge Cuvée Prestige

赤 JAN:3760172150060

シャトー・マルゴーの樽で (白:バヴィリオン・デュ・シャトー・マルゴー)

10ヶ月熟成

シャトー・ダリコード・ブラン ・キュヴェ・プレステージ ACグラヴ



セミヨン65%
ソーヴィニオン・ブラン35%
平均樹齢35年

レモンやグレープフルーツ、
白い花やモモのアロマに、
オークのフレーバーが
程よく広がります。

Ch. D'ARRICAUD Graves Blanc Cuvée Prestige

白 JAN:3760172150077

 KOTO CORPORATION ポルフィディオ正規販売店

〒662-0862 兵庫県西宮市青木町 3-12

TEL:0798-71-0030

FAX:0798-71-0033

担当：