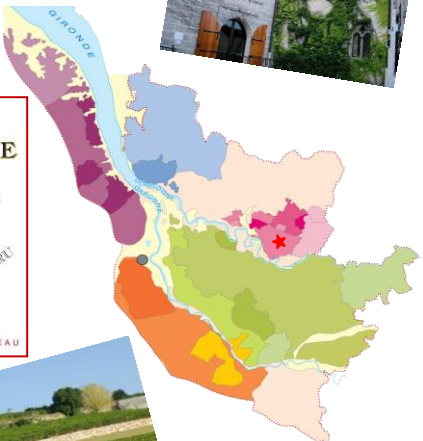


ボルドーにいくつもグランヴァンを持つ、リュルトン家のアイデアとリクエストを受け、
 サンテミリオン第一特別級B格付シャトー・ラ・ガブリエールが栽培&醸造を行った
コラボ・ガブリエール・サードワイン



サンテミリオン第一特別級B格付シャトー・ラ・ガブリエール

シャトー・オーゾンヌやベレールから南に下った所にあり、
 東にはシャトー・パヴィの畑が位置する、

**サンテミリオンの中で最も日当たりのよい、
 南斜面の粘土質石灰岩の上に畑**を持っている

サンテミリオン特別格付プルミエ・グラン・クリュ・グラッセBの
 シャトー・ラ・ガブリエールは、
 その立地の良さを証明するかのよう5世紀前後には
 すでに葡萄の樹が植えられていました。

中世にはシャトー内にハンセン病(当時 gaffets)を治療する
 施設があったことからガブリエールという名前が付けられ、
 その後、16世紀から現在に至るまで

**マレ・ロックフォール家が4世紀以上
 所有しており、**

**ボルドー全体でも「最も古く名高いワイナリー」
 の一つとして知られています。**

そんなマレ・ロックフォール家にサードワインを
 提案したリュルトン家も名門。

リュルトン家は、
もとシャトー・マルゴのオーナーであり、

現在でもメドック2級格付の
 シャトー・ブラス・カントナックや
 シャトー・デュルフォールヴィヴァン、
 など有名シャトーを手に入れ、
 マルゴ村の格付3級デスマライユ
 を再興させたボルドーの名門です。

フランス ACボルドー

コムテス・ド・マレ・ロックフォール

マレ・ロックフォールの公爵夫人

品種:メルロー70%、カベルネ・ソーヴィニオン25%、カベルネ・フラン5%

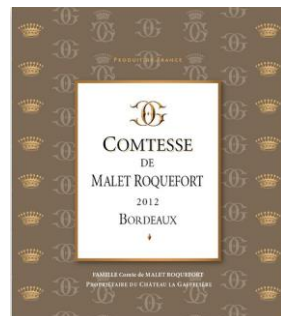
葡萄:ファーストやセカンドに使用するには若すぎる樹など
 <シャトーのプライドを守るため>と使用を断念した
 シャトー・ラ・ガブリエールの畑の葡萄と
 マレ・ロックフォール家が所有する
 カスティオンなどにある畑の葡萄をブレンド。



醸造:ステンレススチールタンクにて伝統的な醸造を行った後、
 熟成は50%タンク、
 残りの50%は小樽と大樽の組み合わせで8ヵ月間行う。

「柔らかさ・軽やかさ・口当たりの良さ・ミネラルの豊富さ」と
 シャトー・ラ・ガブリエールの特徴を受け継いだような
 柔らかい舌触りと凝縮されたフルーツの印象と共に
 力強いボディを併せ持つワイン

COMTESSE DE MALET ROQUEFORT



ポルフィディオ正規販売店

JAN: 4514852540073 13%

KOTO CORPORATION
 (株) コートコーポレーション

〒662-0862 兵庫県西宮市青木町 3-12

TEL:0798-71-0030

FAX:0798-71-0033