

CHATEAU D'ARVEYRES

シャトー ダルヴェイル

シャトー・ダルヴェイユは、ボルドーのリブルネ地区、フロンサックの南のドルドーニュ川の左岸のほとり、グラヴ・ド・ヴェイルに位置する家族経営のシャトーです。この土地は、粘土や砂利など、様々な土壌が混ざり、海洋性の穏やかな気候によって、健全なぶどうが育つテロワールを生み出しています。

シャトリエ家は、4世代に渡りこの地でワインを造り続けています。現在のオーナーであるジャン・ミシエルの曾祖父である、ジャン・ジュリアン・シャトリエが1870年にぶどう栽培を開始しました。ジャン・ミシエル・シャトリエ氏は、1984年にこのシャトーを先代から引き継ぎました。ジャン・ミシエルは、引き継いだ後、その土地に最適なぶどうを選び、畑を再構築しました。グラヴ・ド・ヴェイルの土地は、長年の経験からメルロが最も適する土壌として理解し、栽培するぶどうの98%はメルロです（カベルネ・フランとマルベックが若干）。現在、畑の広さは約60ha。最近では、ジャン・ミシエルの娘がこのシャトーの運営に参加しています。



ラベル

色 ヴィンテージ

容量/入数

希望小売価格

JANコード

商品コード



Bordeaux Rose Cuvée Prestige

ボルドー ロゼ キュヴェ プレステージ

メルロ100%。グラヴ・ド・ヴェイル。粘土質砂質土壌

2017	750/12	¥2,200	4986504 125158	228027
2018	750/12	¥2,200	4986504 125158	228028



Bordeaux Superieur

ボルドー シューペリユール

メルロ100%。グラヴ・ド・ヴェイル。粘土質砂質土壌。ステンレスタンクにて12ヶ月間の熟成。

2018	750/12	¥2,000	4986504 130435	228048
------	--------	--------	----------------	--------



Cuvée Vinifiée Sans Soufre Graves de Vayres Rouge

キュヴェ ヴァンフィエ サン スフル グラヴ ド ヴェール ルージュ

メルロ100%。粘土質砂質土壌。SO2無添加。低温にてアルコール発酵(28度以下)。ステンレスタンク熟成。

2018	750/12	¥2,500	4986504 131784	228068
------	--------	--------	----------------	--------