



2015 - シャトー・レスカエド・ブラン・セック

商品番号 00244-15

フランス, ボルドー, コート・ド・ブライ AOP,

シャトー・レスカエド・ブラン・セック、カル

色	白	スタイル	辛口	ボディ	ミディアムボディ
アルコール	12.5 %	容量	750 ml	熟成度	今飲み頃/保管
ブドウ	ソーヴィニヨン・ブラン, セミヨン				

エステイトノート

エステイト		ヴィンテージ	20年	清澄処理	ペントナイト
ブドウ畑	2Ha	標高	50m	畑の方角	南/南西の斜面
1ヘクタールあたりのワイン生産量	5,000	収穫方法	手摘み/機械摘み	土壌	石灰岩の下層土壌の上に粘土
1ヘクタールあたりのブドウ収穫量	50HI/Ha	選別方法	有	ろ過処理	有 年間生産本数 13,000

シャトー・レスカエド・ブラン・セック、カル



1832年以来、現在7代目のカロー（Carreau）家はシャトー・レスカエドを所有しています。シャトーは60ヘクタールで構成され、ジロンド川を見渡せる丘の斜面、“ブライ・コート・ド・ボルドー”アペラシオンの中心に位置しています。

絶え間なく知識を向上させようとしたり、根拠がある場合には改良された技術を取り入れたりする一方で、その家族のモットーは優れたワインを生産する実績ある伝統的な方法に敬意を払い、そしてそれらに忠実であることです。家族のモットーに従って、このエステイトを現在経営しているカロー家の2人は適切な準備をしました。セバスチャン・カロー（**Sebastien Carreau**）はワイン造りの担当です。彼は数か所の評判の良い地元のシャトーで修行しながら、ボルドーでワインの全てを研究しました。研究を終了した後で、彼はジャックとフランソワ・リュルトン（Jacques & François Lurton）兄弟とスペインに、そしてその後、有名な“空飛ぶワインメーカー”であるミシェル・ロラン（Michel Rolland）と共にアルゼンチンに働きに行きました。ニコラ・カロー（**Nicolas Carreau**）はシャトーの管理経営とマーケティングの担当です。彼はアンジェ（フランス）で農学を学び、ボルドーに戻ってMBAを修了する前に、バレンシア（スペイン）でブドウとワインの修士号を取得しました。



このシャトーは4種類のワインを生産しています。それらは、白ワインのシャトー・レスカエド・ブラン・セック（Chateau L'Escadre Blanc Sec）そしてシャトー・レスカエド・トラディション（Chateau L'Escadre Tradition）、シャトー・レスカエド・グランド・レゼルヴ（Chateau L'Escadre Grande Reserve）、シャトー・レスカエド・マジョー（Chateau L'Escadre Major）の3種類の赤ワインです。ジロンド川を見渡せる丘の斜面は、全て南南西に向いています。メルロー、カベルネ・ソーヴィニオン、マルベック、ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨンの5種類のブドウ品種が栽培されています。