

ワイン王国デイリーボルドー 定番にしたい50本に選出!!

シャトー・トゥール・デュ ヴュー・カステル 2019

驚愕のコスパ!
サンテミリオン特級のシャトーワイン!

サンテミリオンの特級地区で4代続くワイナリー。100%手摘み収穫されたぶどうで作るワインは、12ヶ月間のオーク樽熟成により、濃い果実味と芳醇な味わい、フレッシュかつ力強いタンニンとの調和が楽しめる逸品です!

参考価格: ¥3,000(税別) 規格: 750ml × 12本
JANCODE: 3429678238190



シャトー・トゥール・デュ・ヴュー・カステル 2019年

Château Tour du Vieux Castel

軽赤

AOCサンテミリオン・グラン・クリュ
品種: メルロ80%、カベルネ・フラン20%
希望小売価格: 3300円 問い合わせ先: ㈱ローヤルオブジャパン

サンテミリオンの クラシカルな味わい

「赤い果実が程よく、軽やかな苦味の後に続く旨味が味に奥行きを与えます。フルーティーな仕上がりです(情野) / 「伸びやかな酸がエレガントな印象。アタックから凝縮感のある果実味が感じられます。リコリスやアニス、シナモン、かすかにアーシーなニュアンスも魅力的(近藤) / 「メルロの豊かさをカベルネ・フランのストラクチャーが支えている、サンテミリオンらしいスタイル。サンテミリオン・グラン・クリュの中でも上位のワインだと思います(山本)」

Food Pairing

- 鴨のブラックベツパー風味
- 東坡肉 (トンポーロー)
- 牛肉とゴボウのしぐれ煮



メゾン・カルル

Maison Carles

4世代続く家族経営のメゾン。サンテミリオンとポムロールに五つのワイナリーを所有する。現在はジャン・クロード・カルル氏の息子、ジェローム氏とジル氏の兄弟が引き継ぎ、最新技術を導入、品質向上に努める。「ボルドー・ワイン環境管理システム(SME)」や「HVE」の認証取得。

※ワインは全て定温コンテナでの輸入
及び定温倉庫で管理しております。

ROYAL OF JAPAN
- Fine Wines & Foods -

㈱ローヤル オブ ジャパン
東京都渋谷区恵比寿南1-1-1
TEL : 03 (3715) 8273

ワイン王国デイリーボルドー 定番にしたい50本に選出!!

Chateau La FRANCE 2020 シャトー ラ フランス 2020

4~5月入荷予定

300年以上続くシャトーワイン
ワンランク上の果実味と樽香!

ボルドーで1636年から続く「シャトー・カンサック」
が1930年に現在の名前に改名。凝縮した果実味
と芳醇な樽香で食卓に彩りを添えます!

参考価格: ¥2,750(税別)

規格: 750ml × 12本 JAN: 未定



シャトー・ラ・フランス 2020年

Château la France

重赤

AOC ボルドー・シュベリユール

品種: メルロ75%、カベルネ・ソーヴィニヨン12%、マルベック10%、カベルネ・フラン3%

希望小売価格: 2750円 問い合わせ先: (株)ローヤルオブジャパン

果実の凝縮感と
樽香によるメリハリ



シャトー・ラ・フランス

Château la France

1636年から続いていた「シャトー・カンサック」が
1930年に現在の名に改名。2009年にモット家
が購入した。再生紙を94%使用した紙製ボトル
を採用するなど、カーボンニュートラルに積極的
に取り組んでいる。

「ブラックチェリーやプラム、ローズマリー、タイム
などの香り。きめ細やかなタンニンと酸がストラ
クチャーを形成しています」(野坂) / 「香りもア
タックも果実の凝縮感があり、凝縮系の赤ワイ
ンといえます。根菜を使ったものなど、土っぽさ
を感じる料理と相性が良いでしょう」(近藤) / 「程
よい樽香が味わいにメリハリを与え、飲み応えも
ある。価格を考えるとワンランク上の味だと思
います。ボルドー・シュベ
リユールらしさを感じら
れる1本です」(情野)

*AOCボルドーよりもヘクタール当たりの
収穫量が制限され、アルコール度数制限
も高いなど、より厳格な生産条件が規定
されている

Food
Pairing

- 治部煮
- 焼き肉
- 麻婆豆腐

※ワインは全て定温コンテナでの輸入
及び定温倉庫で管理しております。

ROYAL OF JAPAN
- Fine Wines & Foods -

(株)ローヤル オブ ジャパン
東京都渋谷区恵比寿南1-1-1
TEL : 03 (3715) 8273