

グレート・ヴィンテージ 2009 年のオー・メドック、シャトーの傑作品！



生産者：ヴィニョブル・ラグノー

1967年にフィリップ・ラグノー氏が創業したワイナリーは、現在2人の娘（エマニュエルとマリー）とその夫たちが受け継いでいます。夫たちは生産技術と醸造学を学びワインメーカーとして働き、娘たちは業務部門と営業を担っているファミリーワイナリーです。自社畑でぶどうを栽培し、収穫から醸造、ボトル詰めして出荷するまで全て自ら管理するヴィニョロン・インディペンダント（独立系の生産者）です。

#### 【商品情報】

商品名：シャトー オー・ベザック 2009

格付け：オー・メドック

品 種：メルロー 60%、カベルネソーヴィニヨン 40%

畑面積：30ヘクタール（平均樹齢：18年）

醸 造：収穫後、除梗を行いテーブル上で手作業にて選果。  
ステンレスタンクにてマセラシオン発酵を約2週間  
行い、プレス後28℃で約10日の発酵後、オーク  
樽にて12ヶ月間熟成させて瓶詰め。

特 徴：濃いルビー色、力強くエレガントな熟した果実香を  
感じる。オーク樽からのスパイシーでカカオの様な  
ニュアンスにしっとりとしたまろやかなタンニン、  
濃厚ながら程よく熟成した心地良い口当りが特徴。

受賞歴：ボルドー・コンクール 2013 金賞受賞

お料理：ビーフやラム肉のステーキ、シチュー、チーズ等

規 格：750ml/12本入

JAN：3760089150184

上 代：¥2,700（税別）



**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 FAX: 03 (3715) 8299