

シャトーのセラーで寝かされていた 2010 年産のボルドーワイン！



# MAISON RIVIERE



シャトーの地下セラー内で 10 年近く寝かされていたワインは、優良ヴィンテージ  
ならではの力強さと熟成によるまろやかな風味が楽しめる稀少なお宝在庫です。

**\* 10 年近くボトルで熟成されていた為、ボトルには澱が発生しています。**

## CHATEAU DE LAVAGNAC

品名：シャトー ラヴァニャック 2010  
格付け：AOC ボルドー シュペリユール  
畑面積：20 ヘクタール（平均樹齢：35 年）  
品 種：メルロー 75%、カベルネソーヴィニオン 20%  
カベルネフラン 5%

醸 造：収穫後、ステンレスタンクにて品種毎に発酵後、貯蔵タンクで  
ブレンドを行いフレンチオークの樽で 12 か月の熟成を行う。  
その後、瓶詰めを行いボトルのまま寝かせてセラーにて保存。

アルコール度数：13%

特 徴：優良年 2010 年のワインは、メルロー主体のまろやかな風味と  
オーク樽からのスパイスと甘みを伴ったタンニンが熟成されて  
なめらかに広がります。

お料理：ローストビーフ、ビーフシチュー、熟成チーズ等

規 格：750ml/12 本入（仕様：コルク）

JAN：3495332431016

価 格：オープン価格

BORDEAUX



\* 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**

輸入元：株式会社ローヤル オブ ジャパン  
東京都渋谷区恵比寿南 1-1-1  
TEL：03 (3715) 8273