

# Ch.Freyneau《シャトー・フレイノー》 AOC ボルドー・シュペリユール

ムートン・ロートシルトの醸造家も舌を巻いた規格外のボルドーAOC！名もなき小さなシャトーが造る、AOC ボルドー・シュペリユールという概念では評価しきれないメドック仕込みの極上ワイン！樽熟成の可能性を再認識させられる、これぞ掘り出し物のワイン！下手なサンテミリオンより完成度が高いです・・・。



## 同クラスでこの熟成能力は有り得ない！ メドック仕込みの極上ボルドー・シュペリユール！

Chateau Freyneau AOC Bordeaux Superieur  
シャトー・フレイノー・キュヴェ・トラディショナル AOC ボルドー・シュペリユール

参考小売価格 **4,600** 円(税別)

- ◆赤ワイン(辛口)／750ml ◆フランス／ボルドー ◆JAN:3760104620678
- ◆メルロー70%、カベルネ・ソーヴィニヨン 15%、カベルネ・フラン 10%、マルベック 5%

メルロー80%、カベルネ・ソーヴィニヨン 10%、カベルネ・フラン 5%、マルベック 5%。トラディショナルが造られる畑の平均樹齢は 40 年。粘土質と石灰岩の土壌。生産量は 35hl/ha とかなりの低収量。14 ヶ月樽熟成(内新樽 25%使用)。熟した黒系果実の香り、タバコ、カシス、プラム、オーク、そして革のニュアンスも。フレッシュさと熟成感が非常にバランスよく表れている。果実味は濃厚で、タンニンは綺麗に丸くなり、現時点で6年熟成しているが、一般的なボルドー・シュペリユールではこの熟成能力はまずありえない。まさに AOC という概念で測ってはいけない極上ボルドー・ワイン。