

# Château Vieux Mognac 2010



呼称: AOCボルドー・シューペリユール  
畑の面積: 8ヘクタール  
生産量: 39,000本

栽培品種: メルロー80%・カベルネ・フラン15%・カベルネ・ソーヴィニヨン5%  
土壌の種類: 粘土質、泥質  
植栽密度: 1ヘクタール当たり6,000本  
平均樹齢: 40年  
収穫量: 1ヘクタール当たり37ヘクトリットル  
栽培方法: 除草剤と殺虫剤を使わない先代からの伝統的な手法。  
摘房、夏季の剪定、収穫全て手作業。

醸造: 少量のコンクリート製の容器で区画ごとに醸造  
選別: 水圧垂直プレス。圧搾した果汁を別々に熟成  
熟成: 3ヶ月ごとに下弦の月の時期に澱引きを行い、  
コンクリート製の容器で2年間熟成。  
濾過: 卵白を使って清澄



洋紅色がかった暗い色



ブラックベリー、リンボクや黒ブドウの香りが混ざり、豊かさがある



口に含むとコクがあり、凝縮感が広がる。タンニンは密度があり、熟している



カカオを使ったデザートやチョコレートと相性が良い



15-20年後が飲み頃

# Château Vieux Mougnaç 2012

---



---

呼称： AOCボルドー・シュペリユール  
認定： オーガニックワイン  
畑の面積： 8ヘクタール  
生産量： 26,000本


---


栽培品種： メルロー80%、カベルネ・フラン15%、カベルネ・ソーヴィニヨン5%  
土壌の種類： 粘土質、泥質  
植栽密度： 1ヘクタール当たり6,000本  
平均樹齢： 40年  
収穫量： 1ヘクタール当たり25ヘクトリットル  
栽培方法： 除草剤と殺虫剤を使わない先代からの伝統的な手法。  
摘房、夏季の剪定、収穫全て手作業。

---


醸造： 少量のコンクリート製の容器で区画ごとに醸造  
選別： 水圧垂直プレス。圧搾した果汁を別々に熟成  
熟成： 3ヶ月度以下に下弦の月の時期に澱引きを行い、  
コンクリート製の容器で2年間熟成。  
濾過： 卵白を用いて清澄


---

 ビガロー種のチェリーの鮮やかな美しい色合い

 漬け込んだフルーツやモレローチェリーのアロマ

 口に含むと、若くて生き生きとしたタンニンが感じられ、力強い味わいがある

 チーズの盛り合わせと相性が良い

 15年から20年後が飲み頃

# Château Vieux Mognac 2013

---



---

呼称： AOCボルドー・白辛口  
認定： オーガニックワイン  
畑の面積： 2ヘクタール  
生産量： 5,000本

---



---

栽培品種： セミヨン100 %  
土壌の種類： 粘土質、泥質  
植栽密度： 1ヘクタール当たり6,000本  
平均樹齢： 70年  
収穫量： 1ヘクタール当たり21ヘクトリットル  
栽培方法： 除草剤と殺虫剤を使わない先代からの伝統的な手法。  
摘房、夏季の剪定、収穫全て手作業。

---

---

選別： 水圧垂直プレス  
醸造： ステンレスタンクを使用  
熟成： 細かな漉と一緒に5ヶ月間定期的に攪拌  
漉引き： 下弦の月の時期

---



薄く、輝きのある美しい金色



ヘーゼルナッツとトロピカルフルーツを思わせる香りが混ざり、心地よい



柑橘類の香りがあり、力強さと滑らかさが感じられる



家禽料理や羊のチーズの盛り合わせと相性が良い



5年後が飲み頃

---

# Château Vieux Mognac 2014

---



---

呼称: AOCボルドー・ロゼ  
認定: オーガニックワイン  
畑の面積: 6ヘクタール  
生産量: 21,000本

---

栽培品種: メルロー100 %  
土壌の種類: 粘土質、泥質  
植栽密度: 1ヘクタール当たり6,000本  
平均樹齢: 40年  
収穫量: 1ヘクタール当たり27ヘクトリットル  
栽培方法: 除草剤と殺虫剤を使わない先代からの伝統的な手法。  
摘房、夏季の剪定、収穫全て手作業。





---


醸造: ステンレスタンクを使用  
選別・压榨: 水圧垂直プレス  
澱引き: 下弦の月の時期

---

 ライチの色の反射を伴うスグリ色

 新鮮なラズベリーの生き生きとした香り

 新鮮さがある心地よいアタックで、最後はフルーツキャンディを思わせる香り

 3年後が飲み頃

# Château Vieux Mognac 2014

---



---

呼称： AOCボルドー・白甘口  
認定： オーガニックワイン  
畑の面積： 2ヘクタール  
生産量： 5,500本

---



---

栽培品種： セミヨン100 %  
土壌： 粘土質、泥質  
植栽密度： 1ヘクタール当たり6,000本  
平均樹齢： 70年  
収穫量： 1ヘクタール20ヘクトリットル  
栽培方法： 除草剤と殺虫剤を使わない先代からの伝統的な手法。  
摘房、夏季の剪定、収穫全て手作業。

---

葡萄の収穫： 貴腐菌で干からび、最大限に熟したブドウのみを使用

選別・圧搾： 水圧垂直プレス  
醸造： ステンレスタンクを使用  
熟成： 細かな澱と一緒に5ヶ月間定期的に攪拌  
澱引き： 下弦の月の時期



銀色の反射を伴う美しい琥珀色



濃厚な香り、または果実やハーブ香のあるドライフラワーが混ざったアロマ



ほのかに爽快さと微発泡が感じられ、最後に心地よい甘さがある



フォアグラや甘味、塩味が混ざったおつまみと相性が良い



10年から15年後が飲み頃