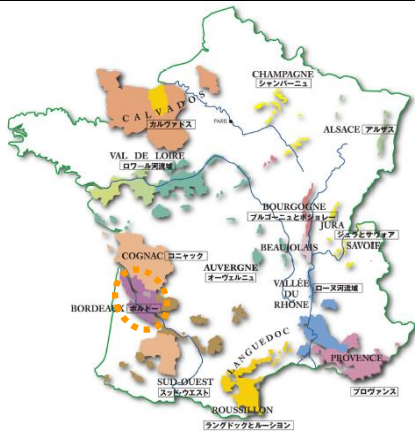


地図提供: フランス食品振興会



生産者	Bernard FOURNIER
国>地域>村	フランス>ボルドー>コート・ド・カスティヨン>ル・ブルグ
AOC	コート・ド・ボルドー
歴史	シャトー・ド・プラドはコート・ド・カスティヨン地区の中では最も古いピオワイン生産者。現オーナーのベルナル・フルニエは1972年、高校卒業と同時に父のワイナリーで働く。1989年、実質的な経営を任せられたベルナルはシャトー・ド・プラドを正式にシャトー登録する。そして2001年に父の引退を機にシャトーを引継ぎ現在に至る。
気候	畑は全て南向きに位置し、土壌は隣のサンテミリオン の丘と同質のものを有している。気候は温暖な海洋性 気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は 暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いの が難点。
畑総面積	13 ha
農法	1970年にエコセル認証 (それ以前からピオ農法を実践)
収穫方法	収穫者17人で手摘み。畑での選果。
ドメヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
趣味	サッカー
生産者のモットー	品質にこだわったコストパフォーマンスの 高いワインをつくる！

37.-5. Château de Prade AC Côtes de Bordeaux Castillon 2014 Élevé en Fût de Chêne シャトー・ド・プラド コート・ド・ボルドー・カスティヨン "エレヴ・アン・フュド・シェヌ"樽熟成(赤)		37.-4. Château de Prade AC Côtes de Bordeaux Castillon 2014 シャトー・ド・プラド コート・ド・ボルドー・カスティヨン(赤)	
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%	品種	メルロー90%、カベルネフラン10%
樹齢	38年平均	樹齢	38年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで2週間	マセラシオン	セメントタンクで1ヶ月
醱酵	自然酵母で10日間	醱酵	自然酵母で10日間
熟成	古樽(225 L)で12ヶ月 ホーロータンクで2ヶ月	熟成	セメントタンクで5ヶ月
マリアージュ (生産者)	ヤツメウナギのボルドー風煮、 牛肉のパヴェステーキ	マリアージュ (生産者)	セップ茸のソテー ブリーチーズ
マリアージュ (日本向け)	仔羊のロースト	マリアージュ (日本向け)	牛肉の山椒焼き
ワインの 飲み頃	2016年~2031年 供出温度:18°C	ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:16°C
テイステイング コメント	カシスのジャム、甘草、メントール、黒ト リュフ、キャラメル、クルトンの香り。ワ インは柔らかく舌触り滑らかで、しなや かに熟した果実味をじわっと染み入る 優しい酸とキメの細かいタンニンが支 える！	テイステイング コメント	ブルーベリージャム、ミュール、イチジ ク、煎ったアーモンド、マッシュルーム の香り。ワインはフレッシュかつ果実 味が柔らかく女性的で、若くやさしいタ ンニンと繊細なミネラルとのバランスが 絶妙！
希望小売価格	2,700円(税込2,916円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに！	収穫日は9月28日~10月8日。収量は 47 hL/ha。2014年は例年よりも収量 は少ないが、2010年のような骨格の はっきりとしたワインが出来上がった！ フィルター&コーラージュ有。SO ₂ は マロの後と瓶詰め時に計20 mg/L添 加。	ちなみに！	収穫日は9月25日~10月3日。収量は 45 hL/ha。2014年は品質も良く収量 が久しぶりに確保できたバランスの良 い年！フィルター&コーラージュ有。SO ₂ はマロラクティック発酵の後と瓶詰め 時に計20 mg/L添加。

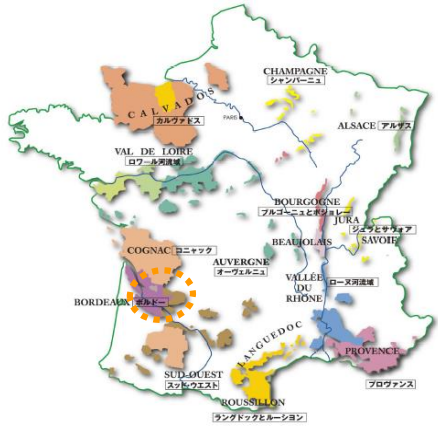


地図提供: フランス食品振興会

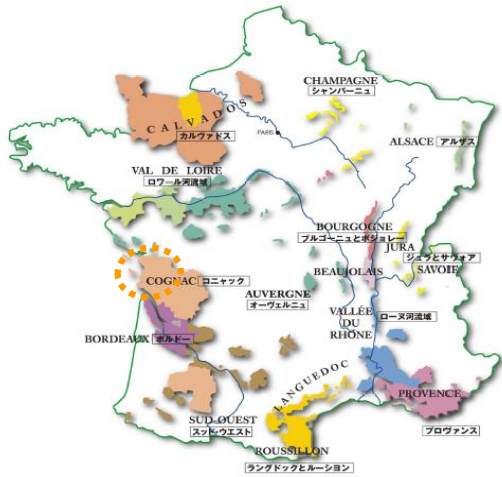


生産者	Bernard FOURNIER
国>地域>村	フランス>ポルドー>コート・ド・カスティヨン>ル・ブルグ
AOC	コート・ド・ポルドー
歴史	シャトー・ド・プラドはコート・ド・カスティヨン地区の中では最も古いビオワイン生産者。現オーナーのベルナル・フルニエは1972年、高校卒業と同時に父のワイナリーで働く。1989年、実質的な経営を任されたベルナルはシャトー・ド・プラドを正式にシャトー登録する。そして2001年に父の引退を機にシャトーを引継ぎ現在に至る。
気候	畑は全て南向きに位置し、土壌は隣のサンテミリオン の丘と同質のものを有している。気候は温暖な海洋性 気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は 暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いの が難点。
畑総面積	13 ha
農法	1970年にエコセール認証 (それ以前からビオ農法を実践)
収穫方法	収穫者17人で手摘み。畑での選果。
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
趣味	サッカー
生産者のモットー	品質にこだわったコストパフォーマンスの 高いワインをつくる!

★new vintage★ 37.-4. Château de Prade AC Côtes de Bordeaux Castillon 2014 シャトー・ド・プラド コート・ド・ポルドー・カスティヨン(赤)		37.-5. Château de Prade AC Côtes de Bordeaux Castillon "Élevé en Fût de Chêne" 2012 シャトー・ド・プラド コート・ド・ポルドー・カスティヨン "エレーヴ・アン・フュ・ド・シェヌ"樽熟成(赤)	
品種	メルロー90%、カベルネフラン10%	品種	メルロー80%、カベルネフラン15% カベルネソービニオン5%
樹齢	38年平均	樹齢	36年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで1ヶ月	マセラシオン	セメントタンクで1ヶ月半
醗酵	自然酵母で10日間	醗酵	自然酵母で3週間
熟成	セメントタンクで5ヵ月	熟成	古樽(225 L)で12ヶ月 ホーロータンクで2ヶ月
マリージュ (生産者)	セップ茸のソテー ブリーチーズ	マリージュ (生産者)	ヤツメウナギのポルドー風煮 牛肉のハラミステーキ
マリージュ (日本向け)	牛肉の山椒焼き	マリージュ (日本向け)	ラムチョップのグリル
ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2015年~2030年 供出温度:18°C
テイステイング コメント	ブルーベリージャム、ミュール、イチジク、煎ったアーモンド、マッシュルームの香り。ワインはフレッシュかつ果実味が柔らかく女性的で、若くやさしいタンニンと繊細なミネラルとのバランスが絶妙!	テイステイング コメント	カシス、干しイチジク、ドイツ、バラの花弁、しし唐、キャラメル の香り。ワインは滑らかで柔らかな果実の凝縮味と繊細な酸とのバランスが良く、後から細かく緻密なタンニンの収斂味が口に広がる!
希望小売価格	2,500円(税込2,700円)	希望小売価格	2,700円(税込2,916円)
ちなみに!	収穫日は9月25日~10月3日。収量は45 hL/ha。2014年は品質も良く収量が久しぶりに確保できたバランスの良い年! フィルター&コラーージュ有。SO ₂ はマロラクティック発酵の後と瓶詰め時に計20 mg/L添加。	ちなみに!	収穫日は10月4日~10月12日。収量は30 hL/ha。2012年は例年よりも収量は少ないが、2010年のような骨格のはっきりとしたワインが出来上がった! フィルター&コラーージュ有。SO ₂ はマロラクティック発酵の後と瓶詰め時に計20 mg/L添加。

 <p style="text-align: center;">地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Bernard FOURNIER
	国>地域>村	フランス>ポルドー>コート・ド・カスティヨン>ル・ブルグ
	AOC	コート・ド・カスティヨン
	歴史	シャトー・ド・プラドはコート・ド・カスティヨン地区の中では最も古いビオワイン生産者。現オーナーのベルナル・フルニエは1972年、高校卒業と同時に父のワイナリーで働く。1989年、実質的な経営を任せられたベルナルはシャトー・ド・プラドを正式にシャトー登録する。そして2001年に父の引退を機にシャトーを引継ぎ現在に至る。
	気候	畑は全て南向きに位置し、土壌は隣のサンテミリオンの丘と同質のものを有している。気候は温暖な海洋性気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いのが難点。
	畑総面積	13 ha
	農法	エコセール認証 (1970年からビオ農法を実践)
	収穫方法	収穫者17人で手摘み。畑での選果。
	ドメヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
	趣味	サッカー
	生産者のモットー	品質にこだわったコストパフォーマンスの高いワインをつくる!

<p style="text-align: center;">★ new vintage ★</p> <p style="text-align: center;">37.-4. Chateau de Prade AC Cotes de Bordeaux Castillon 2012 シャトー・ド・プラド コート・ド・ポルドー・カスティヨン(赤)</p>		<p style="text-align: center;">37.-5. Chateau de Prade AC Cotes de Bordeaux Castillon 2011 Eleve en Fut de Chane ACコート・ド・ポルドー・カスティヨン “エレーヴ・アン・フュ・ド・シェーヌ” 樽熟成(赤)</p>	
品種	メルロー80%、カベルネフラン15%、カベルネソービニオン5%	品種	メルロー80%、カベルネフラン15%、カベルネソービニオン5%
樹齢	36年平均	樹齢	35年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで1ヶ月半	マセラシオン	セメントタンクで1ヶ月
醱酵	自然酵母で3週間	醱酵	自然酵母で3週間
熟成	セメントタンクで7ヵ月	熟成	古樽(225 L)で13ヶ月 ホーロータンクで2ヶ月
マリージュ (生産者)	ローストビーフ、 オックステールシチュー	マリージュ (生産者)	イノシシのパテ、 マグレドカナル
マリージュ (日本向け)	牡蠣の豆豉炒め	マリージュ (日本向け)	牛肉のペッパーステーキ
ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:18°C	ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:18°C
テイasting コメント	カシス、スミレ、ブラックペッパー、カオ、ナツメグ、ユーカリの香り。ワインは男性的かつスパイシーで、骨太なボディと強かな酸、若くほろ苦いタンニンの収斂味が味わいを引き締める!	テイasting コメント	ブルーベリー、ミューールのジャム、バニラ、アーモンド、ライ麦パンの香り。ワインは上品かつ滑らかで、きれいに凝縮した果実味と繊細な酸味、若くしっとりとしたタンニンとのバランスが絶妙!
希望小売価格	2,500円(税込2,700円)	希望小売価格	2,700円(税込2,916円)
ちなみに!	収穫日は10月4日~10月12日。収量は30 hL/ha。2012年は例年よりも収量は少ないが、2010年のような骨格のはっきりとしたワインが出来上がった! フィルター&コーラージュ有。SO ₂ はマロの後と瓶詰め時に計2 mg/L添加。	ちなみに!	収穫日は例年よりも1週間早い9月15日~9月24日。収量は50 hL/ha。2011年は2010年同様豊作の年! フィルター&コーラージュ有。SO ₂ はマロの後と瓶詰め時に計2 mg/L添加。



協会



生産者 Bernard FOURNIER

国>地域>村 フランス>ボルドー>コート・ド・カスティヨン>ル・ブルグ

AOC コート・ド・カスティヨン

歴史

シャトー・ド・プラドはコート・ド・カスティヨン地区の中では最も古いビオワイン生産者。現オーナーのベルナル・フルニエは1972年、高校卒業と同時に父のワイナリーで働く。1989年、実質的な経営を任せられたベルナルはシャトー・ド・プラドを正式にシャトー登録する。そして2001年に父の引退を機にシャトーを引継ぎ現在に至る。

気候

畑は全て南向きに位置し、土壌は隣のサンテミリオンの丘と同質のものを有している。気候は温暖な海洋性気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いのが難点。

畑総面積 13ヘクタール

農法 エコセール認証
(1970年からビオ農法を実践)

収穫方法 収穫者17人で手摘み。畑での選果。

ドメヌのスタッフ 3人、季節労働者数人

趣味 サッカー

生産者のモットー 品質にこだわったコストパフォーマンスの高いワインをつくる！

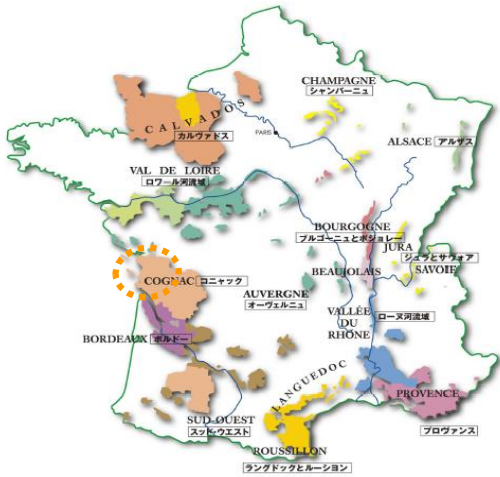
★new vintage★

37.-4. Chateau de Prade
AC Cotes de Bordeaux Castillon 2011
シャトー・ド・プラド
ACコート・ド・ボルドー・カスティヨン

★new vintage★

37.-5. Chateau de Prade
AC Cotes de Bordeaux Castillon 2010
Eleve en Fut de Chane
ACコート・ド・ボルドー・カスティヨン
“エレヴ・アン・フュ・ド・シェヌ”
(樽熟成)

品種	メルロー80%、カベルネフラン15%、カベルネソービニオン5%	品種	メルロー80%、カベルネフラン15%、カベルネソービニオン5%
樹齢	35年平均	樹齢	35年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで3週間	マセラシオン	セメントタンクで1ヶ月
醱酵	自然酵母で10日間	醱酵	自然酵母で3週間
熟成	セメントタンクで6か月	熟成	古樽(225l)で13ヶ月 ホーロータンクで2ヶ月
マリージュ (生産者)	ジャンボンスフレ、タルタルステーキ	マリージュ (生産者)	イノシシのパテ、マグレドカナル
マリージュ (日本向け)	砂肝のコンフィ	マリージュ (日本向け)	牛タン赤ワイン煮込み
ワインの 飲み頃	2013年~2018年 供出温度:17℃	ワインの 飲み頃	2013年~2028年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	ブルーベリーやチェリー、ユーカリ、パンの耳、煎ったアーモンドの香り。口当たり優しく、しなやかな果実味と軽やかなタンニン、チャーミングな酸とのバランスが良く、余韻に仄かにビターな収斂味が残る！	テイスティング コメント	カシスやドライブルー、シナモン、バニラ、メントールの香り。口当たり滑らかかつ酸が繊細で、濃厚な果実味と鉱物的で骨格のあるミネラル、若くしめやかなタンニンが一体となりそのまま余韻に続く！
希望小売価格	2,500円(税込2,700円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに！	収穫日は9月27日~10月6日。 収穫量は50hl/ha。2011年は豊作で、果実味と酸がエレガントな仕上がりがり！	ちなみに！	収穫日は9月21日~10月1日。 収穫量は42hl/ha。プラドにとって2010年は2009年同様当たり年で9年ぶりに収量がとれた年！力強いタイプのワインに仕上がった！



協会



生産者 Bernard FOURNIER

国>地域>村 フランス>ボルドー>コート・ド・カスティオン>ル・ブルグ

AOC コート・ド・カスティオン

歴史 シャトー・ド・プラドはコート・ド・カスティオン地区の中では最も古いビオワイン生産者。現オーナーのベルナル・フルニエは1972年、高校卒業と同時に父のワイナリーで働く。1989年、実質的な経営を任せられたベルナルはシャトー・ド・プラドを正式にシャトー登録する。そして2001年に父の引退を機にシャトーを引継ぎ現在に至る。

気候 畑は全て南向きに位置し、土壌は隣のサンテミリオンの丘と同質のものを有している。気候は温暖な海洋性気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いのが難点。

畑総面積 13ヘクタール

農法 エコセール認証
(1970年からビオ農法を実践)

収穫方法 収穫者17人で手摘み。畑での選果。

ドメヌのスタッフ 3人、季節労働者数人

趣味 サッカー

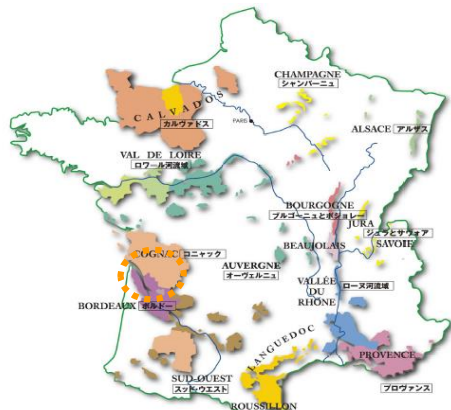
生産者のモットー 品質にこだわったコストパフォーマンスの高いワインをつくる！

★new vintage★

37.-4. Chateau de Prade
AC Cotes de Bordeaux Castillon 2010
シャトー・ド・プラド
ACコート・ド・ボルドー・カスティオン

37.-5. Chateau de Prade
AC Cotes de Bordeaux Castillon 2009
Eleve en Fut de Chane
シャトー・ド・プラド
ACコート・ド・ボルドー・カスティオン樽熟

品種	メルロー80%、カベルネフラン15%、カベルネソービニオン5%	品種	メルロー85%、カベルネフラン10%、カベルネソービニオン5%
樹齢	34年平均	樹齢	34年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで1ヶ月	マセラシオン	セメントタンクで3週間
醱酵	自然酵母で20日間	醱酵	自然酵母で3週間
熟成	セメントタンクで6か月	熟成	古樽(225l)で1年 ホーロータンクで2ヶ月
マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 牛ラム肉のパヴェステーキ	マリアージュ (生産者)	野うさぎのパテ、 牛の頬肉赤ワイン煮込み
マリアージュ (日本向け)	鶏モモ肉のロースト	マリアージュ (日本向け)	きのこの照り焼きハンバーグ
ワインの 飲み頃	2012年~2022年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2012年~2027年 供出温度:17℃
テイasting コメント	干しプルーンやレッドペッパー、パンデビスやダーツの香り。ワインは新鮮かつスパイシーで、凝縮味の中に若く繊細なタンニンと酸、ミネラルがバランス良くまとまり味わいを引き締める！	テイasting コメント	カシスやミュールのジャム、スマレ、タバコの葉の香り。口当たり上品で、柔らかく広がりのある果実味と凝縮味の中に湿ったタンニンと繊細なミネラル、酸がバランス良く溶け込んでいる！
希望小売価格	2,300円(税込2,484円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに！	収穫日は9月26日~10月10日。収穫量は46hl/ha！プラドにとって2010年は2009年同様当たり年で9年ぶりの豊作だそう！	ちなみに！	収穫日は9月25日~10月9日。収量は35hl/ha。2005年や2009年など良いブドウが収穫できた時のみ仕込むプラドのスペシャルキュヴェ！



地図提供: フランス食品振興会

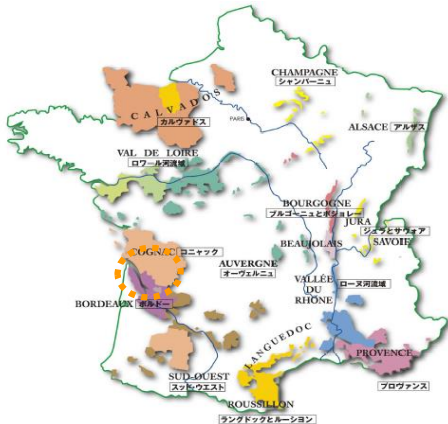


生産者	Bernard FOURNIER
国>地域>村	フランス>ポルドー>コート・ド・カスティヨン>ル・ブルグ
AOC	コート・ド・カスティヨン
歴史	シャトー・ド・プラドはコート・ド・カスティヨン地区の中では最も古いビオワイン生産者。現オーナーのベルナル・フルニエは1972年、高校卒業と同時に父のワイナリーで働く。1989年、実質的な経営を任せられたベルナルはシャトー・ド・プラドを正式にシャトー登録する。そして2001年に父の引退を機にシャトーを引継ぎ現在に至る。
気候	畑は全て南向きに位置し、土壌は隣のサンテミリオン の丘と同質のものを有している。気候は温暖な海洋性 気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は 暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いの が難点。
畑総面積	13ヘクタール
農法	エコセル認証 (1970年からビオ農法を実践)
収穫方法	収穫者17人で手摘み。畑での選果。
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
趣味	サッカー
生産者のモットー	品質にこだわったコストパフォーマンスの 高いワインをつくる！

37-1. Chateau de Prade
AOC Cote de Castillon 2000
シャトー・ド・プラド
ACコート・ド・カスティヨン

37-4. Chateau de Prade
AC Cotes de Bordeaux Castillon 2009
シャトー・ド・プラド
ACコート・ド・ポルドー・カスティヨン

品種	メルロー80%、カベルネフラン15%、 カベルネソービニオン5%	品種	メルロー85%、カベルネフラン10%、 カベルネソービニオン5%
樹齢	30年平均	樹齢	34年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで3週間	マセラシオン	セメントタンクで3週間
醱酵	自然酵母で15日間	醱酵	自然酵母で20日間
熟成	大樽(100hl)で2年 ホーロータンクで6年	熟成	セメントタンクで6カ月
マリージュ (生産者)	牛のフィレ肉、 ヤツメウナギの赤ワイン煮	マリージュ (生産者)	田舎風パテ、 牛のパヴェステーキ
マリージュ (日本向け)	牛肉と玉ねぎのステーキ	マリージュ (日本向け)	レバーの竜田揚げ
ワインの 飲み頃	2009年~14年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2011年~2021年 供出温度:15°C
テイasting コメント	ブルーのコンポートや腐葉土など熟成の香り。口当たりは水のようにやさしく、タンニンもこなれていて味わいがとても繊細。後からくるほのかな苦味がとても心地よく、余韻も細く長い。	テイasting コメント	ミュールやドライイチジク、パンデピスや黒コショウの香りもある。口当たり滑らかでワインにふくらみがあり、バランス豊かな果実味が若く柔らかなタンニンと繊細な酸をやさしく包み込む！
希望小売価格	2,300円(税込2,484円)	希望小売価格	2,300円(税込2,484円)
ちなみに！	熟成期間が計8年！「今すぐ飲んで美味しい！」というワインを造ろうと試みたのがこの2000年ヴァンテージだ！手摘み収穫です！！	ちなみに！	収穫日は9月25日。収穫量は35hl/ha。2009年は例年よりも収量が3割減った分、果実味が凝縮されたワインができたこと！



地図提供: フランス食品振興会



生産者 Bernard FOURNIER

国>地域>村 フランス>ポルドー>コート・ド・カスティヨン>ル・ブルグ

AOC コート・ド・カスティヨン

歴史

シャトー・ド・プラドはコート・ド・カスティヨン地区の中では最も古いビオワイン生産者。現オーナーのベルナル・フルニエは1972年、高校卒業と同時に父のワイナリーで働く。1989年、実質的な経営を任せられたベルナルはシャトー・ド・プラドを正式にシャトー登録する。そして2001年に父の引退を機にシャトーを引継ぎ現在に至る。

気候

畑は全て南向きに位置し、土壌は隣のサンテミリオンの丘と同質のものを有している。気候は温暖な海洋性気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いのが難点。

畑総面積 13ヘクタール

農法 エコセル認証 (1970年からビオ農法を実践)

収穫方法 収穫者17人で手摘み。畑での選果。

ドメーヌのスタッフ 3人、季節労働者数人

趣味 サッカー

生産者のモットー 品質にこだわったコストパフォーマンスの高いワインをつくる!

37-1. Chateau de Prade
AOC Cote de Castillon 2000
シャトー・ド・プラド
ACコート・ド・カスティヨン

37-2. Chateau de Prade
AOC Cote de Castillon 2005
シャトー・ド・プラド
ACコート・ド・カスティヨン

品種	メルロー80%、カベルネフラン15%、カベルネソービニヨン5%	品種	メルロー80%、カベルネフラン15%、カベルネソービニヨン5%
樹齢	30年平均	樹齢	30年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで3週間	マセラシオン	セメントタンクで1ヶ月
醱酵	自然酵母で15日間	醱酵	自然酵母で14日間
熟成	大樽(100hl)で2年 ホーロータンクで6年	熟成	古樽(225l)で1年 ホーロータンクで3年6ヵ月
マリージュ (生産者)	牛のフィレ肉、 ヤツメウナギの赤ワイン煮	マリージュ (生産者)	野うさぎのパテ、 牛のパヴェステーキ
マリージュ (日本向け)	牛肉と玉ねぎのステーキ	マリージュ (日本向け)	鴨のロースト
ワインの 飲み頃	2009年~14年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2009年~2019年 供出温度:16℃
テイasting コメント	ブルーのコンポートや腐葉土など熟成の香り。口当たりは水のようにやさしく、タンニンもこなれていて味わいがとても繊細。後からくるほのかな苦味がとても心地よく、余韻も細く長い。	テイasting コメント	カシスやイチジクのジャム、キャラメル、コショウの香りもある。ワインはスパイシーで小じんまりとしたまとまり感があり、後から徐々に酸味と収斂味が口に広がる。
希望小売価格	2,300円(税込2,484円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに!	熟成期間が計8年!「今すぐ飲んで美味しい!」というワインを造ろうと試みたのがこの2000年ヴァンテージだ!手摘み収穫です!!	ちなみに!	2005年のように、良いブドウが収穫できた時のみ仕込むプラドのスペシャルキュヴェ!



地図提供: フランス食品振興会



シャトー・ド・プラド
AOC Cote de Castillon 2000
シャトー・ド・プラド
ACコート・ド・カスティオン

生産者	Bernard FOURNIER
国>地域>村	フランス>ポルドー>コート・ド・カスティオン>ル・ブルグ
AOC	コート・ド・カスティオン
歴史	シャトー・ド・プラドはコート・ド・カスティオン地区の中では最も古いビオワイン生産者。現オーナーのベルナル・フルニエは1972年、高校卒業と同時に父のワイナリーで働く。1989年、実質的な経営を任せられたベルナルはシャトー・ド・プラドを正式にシャトー登録する。そして2001年に父の引退を機にシャトーを引継ぎ現在に至る。
気候	畑は全て南向きに位置し、土壌は隣のサンテミリオンの丘と同質のものを有している。気候は温暖な海洋性気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いのが難点。
畑総面積	13ヘクタール
農法	エコセール認証 (1970年からビオ農法を実践)
収穫方法	収穫者17人で手摘み。畑での選果。
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
趣味	サッカー
生産者のモットー	品質にこだわったコストパフォーマンスの高いワインをつくる！

品種	メルロー80%、カベルネフラン15%、カベルネソービニオン5%
樹齢	30年平均
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで3週間
醱酵	自然酵母で15日間
熟成	大樽(100hl)で2年 ホーロータンクで6年
マリージュ (生産者)	牛のフィレ肉、 ヤツメウナギの赤ワイン煮
マリージュ (日本向け)	牛肉と新玉ねぎのステーキ
ワインの 飲み頃	2009年~14年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	ブルーンのコンポートや腐葉土など熟成の香り。口当たりは水のようにやさしく、タンニンもこなれていて味わいがとても繊細。後からくるほのかな苦味がとても心地よく、余韻も細く長い。
希望小売価格	2,300円(税込2,484円)
ちなみに!	熟成期間が計8年!「今すぐ飲んで美味しい!」というワインを造ろうと試みたのがこの2000年ヴァンテージだ!手摘み収穫です!!