



伝統と自然派のバランスを体現する、 家族経営メドックワイナリー

シャトー・オー・クールビアンは、ボルドー・メドック地区北部のベガダン（Bégadan）村を中心とする3つの区画に畑を所有する、5代続く家族経営のワイナリーです。長年にわたりブドウは協同組合へ販売されていましたが、1997年より自社醸造を開始し、自らの理想とする品質を追求したワイン作りへと舵を切りました。



所有する約12haの畑は、砂質や砂利、粘土石灰からなるメドックらしい土壤に恵まれており、ワインにしなやかさとバランスをもたらします。

現在は5代目のファブリス・レオナルド（Fabrice Léaunard）氏が中心となり、少人数体制のもとで丁寧な畑管理と醸造を行っています。醸造においては伝統的な手法を大切にしながら、自然酵母を使用し、清澄やろ過を行わないナチュラルなアプローチを採用。ブドウ本来の健全さと個性を最大限に引き出すことを重視しています。また、環境に配慮した取り組みとしてHVE3認証を取得しています。



メドックの伝統を尊重しながら、自然体で親しみやすいスタイルを表現するワイナリーです。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



Ch.オー・クールビオン HAUT COURBIAN				[AOC メドック]		
色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・フルボディ	ASK	750	13.0	6	F10-01	¥2,400（税込¥2,640）
【品種】メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン					【JANコード】3303293302651	

砂質・砂利・粘土石灰の土壤由来のしなやかさと軽やかさを持ち、カシスやチェリーを思わせるピュアな果実味が広がります。また、自然酵母を使用し、無清澄・無ろ過で仕上げることで、ワイン本来の旨味とナチュラルな質感を表現。タンニンは穏やかでバランスに優れ、幅広い食事に寄り添うスタイルです。

