



リーズナブルな伝統的ボルドーワイン

シャトー・ラ・ランドの歴史は、12世紀にソーヴ・マジュール修道院の修道士たちが小さな避難所を建設し、そこを拠点にワイン造りを始めたことから始まります。小さな避難所はやがてシャトーとなり、ぶどう畑は17haに拡大しました。1798年の革命時、シャトーが押収・売却される際に、その歴史と伝統、宗教的な意味合いから【トゥール・サン・ジャン】と命名されました。その後19世紀に入り、ワイナリーとして【シャトー・ラ・ランド】に改称され、1950年にフェルナン・ジネスティ氏の所有となります。フェルナン・ジネスティは、今やフランスで有数の規模と歴史を誇るボルドーワインのネゴシアン「ジネスティ社」の創業者で、現在の「ボルドーワイン委員会」の基礎を築いた功績をたたえられる人物です。シャトー・ラ・ランドでは、1950年にフェルナン・ジネスティ氏が導入したコンクリート発酵槽と地下セラーを現在まで3世代にわたり使用し、ワイン造りの伝統と歴史を継承しています。シャトー・ラ・ランドが高品質かつ伝統的ボルドーワインのスタイルをリーズナブルに提供できているのは、このようにグループとしての規模とシャトーとしての伝統を両立しているからなのです。

※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. ラ・ランド LA LANDE

[AOC ボルドー]

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	2021	750	12	6	F02-0121	¥2,200 (税込¥2,420)
【品種】カベルネ・ソーヴィニヨン50% メルロー50%					【JANコード】3251091505425	

リーズナブルな価格でありながら、ボルドーワインの特徴が十分に発揮されているお値打ち赤ワインです。輝きのあるガーネット色で、新鮮なベリー、ミントやスパイスの香り。程よい果実味と酸味がバランスよく溶け合い、後味にきめ細かなタンニンが上品に残ります。新鮮な果物の風味があり若い状態から楽しむことができます。