



OLÉ

ORLEANS BORBÓN オルレアンス ボルボン



■王室用に造られた極上の品質のシェリー

ブルボン家の支流である、オルレアン家のフランス王ルイ・フィリップの末子、アントワヌ・ドルレアン(モンパンシエ公)は、1846年にスペイン王女と結婚し、1849年にアンダルシア地方遠征しました。その際、サンルーカル デ バラメーダの漁村をととも気に入り、その後移り住んで、トレブレバ(Torrebrea)と呼ばれる土地にブドウを植えました。

1948年、彼の子孫であるオルレアンス ボルボンのアロンソ王子とベアトリス王女は、シェリーとシェリー ブランデーのビジネスを始めるために Infantes de Orleans Borbón(インファンテス デ オルレアンス ボルボン)ワイナリーを創設しました。

それ以来、極上の品質のシェリーが限定的に生産され続け、最近まで王室以外には、ほとんど供給されることがありませんでした。



■ マンサニージャ オルレアンス ボルボン 375ml

Manzanilla Orleans Borbón

DO : マンサニージャ デ サンルーカル

ぶどう品種 : パロミノ 100%

ソレラ システム

樹齢 : 60年

土壌 : アルバリサ (アンダルシア地方特有のスポンジ状の石灰質土壌)

醗酵・熟成 : 23度で2日間発酵させ、アメリカンオーク樽の3段クリアデーラで5年熟成。

テイastingコメント : 麦藁色で、潮風を感じるきりっとした香り。アーモンドやトーストのような酵母の風味を感じる、繊細で複雑な味わい。

長い間、スペイン王室のために造られていた特別なマンサニージャ。

繊細な味わいを引き出すため、フロールがピークの春と秋にのみボトリング。

★2013 Best Buy (Wine and Spirits)

希望小売価格 1,800円 (税別)

