

# 過去 9 年連続金賞受賞！ボルドーの歴史ある名門シャトーのワイン！



シャルルマーニュ皇帝が統治していた時代の痕跡が残る8世紀のシャトーは、その約1000年後の1780年代に現在の新しいシャトーに建て替えられました。2013年にシャトーの経営は、ボルドーで海運会社を営むモッテ家に引き継がれ現在に至っています。ボルドーワインのシャトーとしては最大規模と言える173ヘクタールもの自社畑を所有し、徹底した管理と妥協の無いワイン作りを続けています。毎年のように公式コンクールでメダルを受賞するワインは、安定した品質で長期熟成に耐えうる素晴らしいものです。

商品名：シャトー ドスガン 2015

A.O.C.：ボルドー シューペリキュール

品 種：メルロー 60%、カベルネソーヴィニオン 30%、  
カベルネフラン 10%

特 徴：赤い果実や黒のベリー系の香りとスパイシーな香り、  
メルローのまろやかな風味にカベルネのkokのある  
タンニンと深みのある味わいが特徴です。

規 格：750ml/12本入 J A N：5745650339180

上 代：¥2,100 (税別)



VINTAGE	受賞歴
2007	パリ 農産物 コンクール 金賞
2008	パリ 農産物 コンクール 金賞
2009	パリ 農産物 コンクール 金賞
2010	ボルドー コンクール 金賞
2011	パリ 農産物 コンクール 金賞
2012	ジルバールエガイヤール 金賞
2013	ジルバールエガイヤール 金賞
2014	ジルバールエガイヤール 金賞
2015	ジルバールエガイヤール 金賞



商品名：シャトー ドスガン キュヴェ プレステージ 2015

A.O.C.：ボルドー シューペリキュール

品 種：メルロー 75%、カベルネソーヴィニオン 25%

特 徴：良質のぶどうを厳選し作り上げるレベルの高い一品。  
発酵後、オーク樽で12ヶ月間熟成されたワインは  
オーク熟成からのスパイシーでローストしたような  
香り、まろやかなタンニンで深みのある風味が特徴。

規 格：750ml/12本入 J A N：3569190000254

上 代：¥2,900 (税別)



VINTAGE	受賞歴
2007	ボルドー コンクール 金賞
2008	ボルドー コンクール 金賞
2009	ボルドー コンクール 金賞
2010	パリ 農産物 コンクール 金賞
2011	ヴィンヤリス 国際コンクール 金賞
2012	ジルバールエガイヤール 金賞
2013	パリ 農産物 コンクール 金賞
2014	ジルバールエガイヤール 金賞
2015	ブリュッセル コンクール 金賞



商品名：シャトー ドスガン ブラン 2015

A.O.C.：ボルドー

品 種：セミヨン 40%、ソーヴィニオン・ブラン 35%、ソーヴィニオン・グリ 25%

特 徴：僅か5ヘクタールの畑で作られる白ワインは、良作の年にしか作られない希少なもの。  
ステンレスタンクにて低温発酵で作られ、ソーヴィニオン由来のピーチや洋ナシの香り  
にセミヨンからのハチミツ香、フレッシュな果実の風味を持つ調和の良いワイン。

受賞歴：ジルバール エ ガイヤール 金賞、アシェットガイド誌 1つ星

規 格：750ml/12本入 J A N：3569190000255

上 代：¥1,600 (税別)



**NEW!**



\* ワインは全て定温コンテナでの輸入  
及び定温倉庫で管理しております。

**ROYAL OF JAPAN**  
- Fine Wines & Foods -

輸入元：株式会社ローヤル オブ ジャパン  
東京都渋谷区恵比寿南1-1-1  
TEL：03 (3715) 8273