



Domaine Grauzan Chardonnay

ドメーヌ グローザン シャルドネ

タイプ：白 ふくよかでコクある辛口
 原産地：フランス ラングドックルーション
 葡萄品種：シャルドネ
 ALC：13.5%
 クラス：IGP ペイドック
 サービス温度：10℃前後



相性のよい料理
 ゴマしゃぶ、クリームパスタ、チキンのソテーなど

コメント：

**まろやかでコクもある辛口、
 シャルドネの魅力を再発見！**



ワインの背景：

・畑

日照にめぐまれながらも、乾いた北風が吹き抜けるエリア。葡萄は健全にじっくりと熟す。粘土石灰質土壌。

・ワイナリー

セラー到着後、迅速に圧搾。その後低温で静置、コンクリートタンクで 16～18℃で発酵。発酵終了後、発生した澱を取り除かずワインと一緒に保存。複雑味、旨味を引き出す。軽めの静澄の後、濾過・瓶詰。

・造り手 **ドメーヌ グローザン**

750ha の広大な畑の中心にある、140 以上の熱心な葡萄栽培農家を擁する協同組合、Les Viignerons d'Alignan du Vent(レ ヴィ ニュ ロン ダリ ニャン デュ ヴァン)。その自信作のブランドが、ドメーヌ グローザンです。モンペリエから南西に約 45km の所に位置、地中海気候の恩恵を受けている地域です。強く乾いた北風が畑を病害から守り、葡萄はじっくりと熟していきます。土壌は片岩や粘土石灰に小石等、バラエティに富んでいます。畑ごとの自然環境は様々で、それゆえ一つ一つの畑の区画の個性を尊重してワイン造りを行っています。



商品番号	KFRWSF024-750
内容量	750ml
JANコード	3760042320012
希望小売価格	¥1,700 (税抜)