



MUSCADET COTES DE GRANDLIEU SUR LIE PAVILLON DU HAUT BOURG

ミュスカデコートドグランリュージュールリー
パヴィヨンデュオーブール



タイプ：白辛口
原産地：フランスロワール
葡萄品種：ムロンドブルゴーニュ
ALC：12.0%
クラス：AOC ミュスカデコートドグランリュージュールリー
サービス温度：10℃前後



相性のよい料理

シーフードのソテーなど

コメント：

華やかなトロピカルフルーツの香りと共に旨味やコクが徐々に広がる味わいの詰まった白ワイン。樹齢40年。

ワインの背景：

・畑

パヴィヨンとは、ブドウ畑の区画の名前です。土壌は赤い砂と砂利、石英の小石で構成され、このテロワールがワインに丸みとバランスの良さを与えます。南にグランリュージュ湖、北にロワール川があり、標高が低い（15m～25m）ため、昼夜の温度差が少ないという特徴を持つ微気候が発生します。こういった環境がブドウの早期成熟にとっても有利です。テラヴィティスの栽培方法を順守し、草むしりや土づくりを行います。栽培密度は1ヘクタール当たり6500本～7000本。樹齢40年。

・ワイナリー

70%直接圧搾、30%薄皮ごと浸漬したブドウエキスを約13℃の温度管理のもと48時間静置。澱とともに8カ月間熟成。発酵後に澱を攪拌。

・造り手 ドメヌデュオーブール

ドメヌデュオーブールは、ミュスカデコートドグランリュージュアペラシオンエリアの中心部に位置し、4世代に渡って代々受け継がれた家族経営のドメヌです。最初のミュスカデのブドウの木がこのドメヌの土地に植えられたのは1945年でした。以来、ミュスカデを中心にソーヴィニヨンブラン、ガメイ、グロロー、カベルネなどを育てています。また、テラ・ヴィティスに認定されており、植物と環境を尊重する活動だけでなく、品質へのこだわりも追及しています。2005年のヴィンテージ以降はトレーサビリティによりブドウの期から瓶詰までの安全性を保障することが可能です。



VITICULTURE
TERRA
VITIS
RESPONSABLE



商品番号	KFRWSF089-750
内容量	750ml
JANコード	3760079352178
希望小売価格	¥2,800 (税抜)