



Cheurlin Santenay Blanc Vieilles Vignes

シュルラン
サントネイ ブラン ヴィエイユ ヴィーニュ



タイプ：白 奥深い上質な辛口
原産地：フランス ブルゴーニュ
葡萄品種：シャルドネ
ALC：13.0%
クラス：AOC サントネイ
サービス温度：12℃前後

爽快 コク



相性のよい料理

白身魚の寿司、ホタテの貝柱のソテーなど

コメント：

**キメ細やかな舌触り、樽の風合いの中にしっかり果実を感じる上質な白ワイン。
ブルゴーニュならではの複雑な風味も印象的。**

ワインの背景：

・畑

畑は 8ha を所有、平均樹齢 35 年。東南向きの恵まれた日照。泥灰質地層の上に広がる石灰岩土壌。手作業を重視。収穫は 9 月中旬に手摘みで実施。

・ワイナリー

压榨後 24 時間低温で静置、その後ステンレスタンクで発酵。16℃でフレンチオークの小樽で 8 か月熟成。30%新樽、70%1 年樽を使用。年間生産量 1600 本のみ。

・造り手 **Cheurlin シュルラン**

シュルランは元来シャンパーニュの生産者。当主のトーマスシュルラン氏が、古い友人が所有するサントネイの畑のいくつかの区画を購入。その友人とはジョンカピュアノ氏で、彼は元フットボールの選手のジャンマルクフェレリ氏と共に、1987 年にドメヌカピュアノフェレリを設立。実質的にワイナリーの殆どの業務はカピュアノ氏が携わっています。ブルゴーニュの評価の高い畑を手に入れる機会はかなり少なく、信頼している友人を通して部分的にサントネイの畑のオーナーとなったシュルラン氏は、ワイン造り全般は、信頼のおける友人であるカピュアノ氏に任せています。まさに人と人との繋がりがもたらしたワインです。



商品番号	KFRWSF038-750
内容量	750ml
JANコード	3559200120188
希望小売価格	¥7,500 (税抜)