



# Les Vignerons d'Alignan du Vent Chardonnay fût Combe du Moulin

レヴィニユロンダリニャンデュヴァン  
シャルドネ 樽熟成 コンブデュムーラン



タイプ：白 香ばしさのある辛口  
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  
A L C：14.0%  
クラス：IGP ペイドック  
サービス温度：10°C前後



相性のよい料理  
ポークのグリル、パスタ、オムレツなど

コメント：

**香ばしい樽の風合いを実感  
どこかトロピカルな果実味とのハーモニーが魅力！**

ワインの背景：

・畑

暑く乾燥した夏に穏やかな冬、ブドウ生育期には雨が少ない地中海性気候。土壌は砂岩と礫岩と青みを帯びた泥灰岩の土壌。平均樹齢は15年。ワイン名にもある“コンブデュムーラン”は風車の谷を意味。このシャルドネが栽培されている地域名、昔ここに風車があった事に由来。

・ワイナリー

ワイナリー到着後すぐに直接圧搾、低温にて静置して澱下げ。発酵はステンレスタンクとフレンチオークをほぼ1:1で使用。熟成はフレンチオークで約12ヶ月。毎日バトナージュを実施。底に溜まった澱を攪拌する事で、酵母に含まれるアミノ酸等のうま味成分をワインに移す。新樽と1年使用した樽を使用。

・造り手

地中海の恩恵を受け、陽光に恵まれながらも北からの乾いた風が畑を病害から守り健全な状態をもたらし、じっくりとブドウが熟していく..そんな地域で、140以上の熱心なブドウ栽培農家を擁する協同組合です。自然環境が様々な多様性を持つ畑から、個性を尊重したワインを生みだしています。



商品番号	KFRWSF040-750
内容量	750ml
JANコード	3760042320340
希望小売価格	¥2,500 (税抜)