



# DELECTUS Chardonnay

デレクタス シャルドネ

タイプ：白辛口  
 原産地：フランス ラングドック  
 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：11℃前後



相性のよい料理

魚のソテー、グリルした野菜やエビ、  
 クリーミーなチーズなど

コメント：

**エキゾチックな香りやトロピカルな果実味が印象的！  
 まろやかで厚みを感じる リッチな辛口の白**

ワインの背景：

・畑

粘土と石灰岩の土壌（30%）、圧延石（小石、70%）。実際に畑で葡萄の果実をテイスティングすることで熟度がどれだけ進んでいるかを確認、最適なタイミングで収穫を行います。「デレクタス」とは、ラテン語で選別したという意味を持っています。このワインは美味しくなるために選ばれたブドウで造り出されています。

・ワイナリー

鮮度を保ち、酸化を防ぐために午前4時から午前10時まで収穫されます。4時間皮をマセレーション。Fine lees(細かい澱)とともに8日間のマセレーション、清澄と発酵そして低温醸造。その後細かい澱とともに2か月間熟成されます。

・造り手 **ドメヌアルマセルシウス**

ワイナリーはフランス南部のラングドック地方ベジエの入り口にあります。ブドウ畑は地中海に近いことから小石と粘土でできた沖積土でできています。これらの土壌は夏の暑さをしばしばやわらげてくれます。このワイナリーのディレクター兼醸造者であるギヨーム・ボンゾムス氏は2005年にアルマ・セルシウスでこの地位に就く前は、生物学研究後、ロックブルンセラールで10年間勤務していました。彼の専門家としての追求心が畑の各区画でのテロワール、気候、ブドウの収穫期を見極め、最高のワインに仕上げます。また、彼らは環境価値重視認証 HEV(Haute Valeur Environnementale) レベル3の認定を受けています。



商品番号	KFRWSF075-750
内容量	750ml
JANコード	3760143149697
希望小売価格	¥2,400 (税抜)