



MUSCADET COTES DE GRANDLIEU SIGNATURE DU HAUT BOURG 2015

ミュスカデコートドグランリユー
シグネチャーデュオーブール 2015



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ユー
サービス温度：12℃前後



相性のよい料理

ホタテやエビのグリル、魚のソテー、
ヤギのチーズなど

コメント：

**完熟した樹齢 50 年の葡萄を丁寧に発酵、澱と共に 72 か月の時を
経た予想以上に濃密なミュスカデ**

ワインの背景：

・畑

土壌は赤い砂と砂利、石英の小石で構成され、地下の下層部は頁岩と角閃岩で構成されている。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。南にグランリユー湖、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 50 年。

・ワイナリー

過熟に近づいたブドウを収穫。このミュスカデは細かい澱とともに地下タンクで 72 か月間熟成されます。（シュールリー製法）初年度は醸造温度 2～3℃でキープしたまま攪拌。2021 年 12 月に瓶詰。

・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ユー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	KFRWSF090-750
内容量	750ml
JANコード	3760079351300
希望小売価格	¥3,500 (税抜)