



IGP VAL DE LOIRE SAUVIGNON

IGP ヴァルドロワールソーヴィニヨン

タイプ：白辛口
 原産地：フランスロワール
 葡萄品種：ソーヴィニヨンブラン
 ALC：12.0%
 クラス：IGP ヴァル・ド・ロワール
 サービス温度：10℃前後



相性のよい料理

チンジャオロースー、ヤギのチーズ、
 山菜の天ぷらなど

コメント：

柑橘系の香り広がるソーヴィニヨンブラン種の個性生かした白フルーティな魅力プラス厚みがあるのが印象的！

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。南にグランリュウ湖、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とても有利です。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。葡萄の葉や房を間引きし品質のよい果実を育てます。栽培密度は1ヘクタール当たり6500本～7000本。樹齢15年。

・ワイナリー

スキンコンタクト（マセラシオン・ペリキュール）の後、48時間温度管理8℃で醸します。アルコール発酵は低温で行われます。

・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ウ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。



商品番号	KFRWSF092-750
内容量	750ml
JANコード	3760079354271
希望小売価格	¥2,900（税抜）