



Poiron Dabin Muscadet Sevre et Maine Château-Thébaud

ポワロン ダビン

ミュスカデセーヴル エメヌ シャトー・テボー



タイプ : 白 爽快な辛口
 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・セーヴル・
 エ・メヌ・シャトー・テボー
 サービス温度 : 8°C前後

爽快

コク



相性のよい料理

ムール貝のワイン蒸し、刺身、
白身魚のムニエルなど

コメント:

グレープフルーツやレモンなどの柑橘系の爽やかな酸味に洋梨やメロンのフレッシュな果実味があふれます。花崗岩の壮大な土壌からくるパワフルなミネラル感と長期熟成からくる複雑な香りと味わい。酸味が爽やかでありながらどこかキャラメルやバターのようなリッチな香りにまろやかな口当たり。魚介類の良きパートナーです。

ワインの背景:

・畑

ナントの少し南、ミュスカデセーヴル エメヌのワイン生産地域の中心部に位置するシャトー・テボーは、新たに認められた10のクリュアペラシオン(クリュコミューノ)のうちの1つです。花崗岩、片麻岩、雲母片岩、斑れい岩、角閃岩などからできた地層は排水性がよく、かつ乾燥した季節でも根に絶えず水分を与えることができます。ナント地方の海洋性気候の中で、これらのテロワールは熟成可能な優れた白ワインを生み出します。

・ワイナリー

糖度と酸度のバランスを重視し、完熟の状態での収穫。果実は優しくプレスされ、温度管理されたステンレスタンクで48時間醸す。軽く濾過した後厳選した酵母で3~4週間かけて発酵。その後は地下のガラスタンクで澱とともに75カ月熟成させる。長期熟成によりワインに骨格や複雑さをもたらしている。

・造り手 POIRON DABIN ポワロンダビン

1858年に設立された家族経営のワイナリー。2004年からはジャン ミッシェルとローランの2人の兄弟で運営しています。ワイナリーはフランスロワール地方、爽やかな白ワインで有名なミュスカデの産地に位置、県庁所在地のナント市の南の美しい村、シャトーテボーが本拠地です。68haの畑を所有し、年間30万本のワインを生み出しています。環境を重視した持続可能な農業を実施、フランス国家が制定する環境価値重視認証レベル3を取得しています。彼らのモットーは“サプライズ”！ここにしかない個性を重視。各々の畑の環境を熟知した上で、固有の品種や他の地域で著名な品種も含めて15種類ものブドウを栽培しています。奇をてらう事なく、お口の中で納得できるサプライズを創り出しています。



商品番号	KFRWSF134-750
内容量	750ml
JANコード	3493867009113
希望小売価格	¥4,300 (税抜)