Domaine GÉRARD MILLET
MENETOU-SALON BLANC

ドメーヌ ジェラール ミレ
メヌトゥ・サロン　ブラン

タ　イ　プ：白 辛口
原　産　地：フランス ロワール渓谷地方
葡 萄 品 種：ソーヴィニヨン・ブラン
A　L　C：13.0%
ク　ラ　ス：AOP メヌトゥ・サロン
サービス温度：12°C前後

酸味　　コク

	◯			

相性のよい料理
グリルした魚、シーフード、チーズなど

コメント：

エキゾチックなフルーツや柑橘系のフレッシュな香り、その中にほのかに白い花の繊細な香りを持つ、爽やかなソーヴィニヨンブランです。味わいはドライでライムやレモンの香りと酸味が特徴で、ほんのりと干し草のフレーバーとバターっぽさもあり、石のようなミネラル感が心地よい余韻となります。

ワインの背景：

・畑

このテロワールは「マール・キンメリジャン」と呼ばれ、その歴史は 1 億 6,000 万年以上前に遡る。土壌は、粘土の層と石灰岩の堆積物を伴う化石化した貝殻（小さな牡蠣）の層で構成されており、ブドウの成熟もワインの熟成もゆっくりで、骨組みがしっかりとしたワインが生まれる。平均樹齢 25 年。

・ワイナリー

48 時間の低温静置を伴う直接プレス。その後、ステンレスタンクで 2 ～ 3 週間アルコール発酵を行い、澱とともに 6 ～ 9 ヶ月熟成。

・造り手　**Domaine Gerard Millet ドメーヌ ジェラール ミレ**

サンセールから 4 キロ離れたブエの町に位置するこの家族経営のワイナリーは、5 世代にわたって存続しています。現在の当主であるジェラールとイザベル夫妻の息子であるスティーヴがニューヨークでのインターンシップで、ブドウ栽培と醸造学、ワイン貿易の勉強を終えた 2012 年に仲間入りし、現在は 19ha のサンセールのアペラシオンを拠点として、メヌトゥ・サロンのアペラシオンにも 6ha、計 25ha を所有し、親子でブドウ栽培から醸造、瓶詰まで全てを担っています。サンセールはロワール川上流域のサントル・ニヴェルネ地区にあるアペラシオンで、フランスの中心部に位置します。大陸性気候で夏と冬の気温差が大きく概ね冷涼なためシャープな酸味としっかりとした骨格のあるワインが生まれます。各区画は土壌やその露出によって独自の特徴を示し、それがワインに個性と複雑さを与えています。ワイナリーは環境への取り組みにも励んでおり、2020 年に HVE（Haute Valeur Environnemental）高環境価値農業認証レベル 3 を取得しています。

商 品 番 号	KFRWSF136-750
内　容　量	750ml
希望小売価格	￥3,900（税抜）

King Japan 株式会社キングジャパン

株式会社キングジャパン
大阪府大阪市中央区平野町 1-8-8 平野町高橋ビル 4F
TEL: 06-6170-2020　FAX: 06-6170-2021