



Domaine GÉRARD MILLET

Sancerre Blanc Le Désert du Petit Bannon

ドメーヌ・ジェラルール・ミレ
サンセール・ブラン・ル・デゼール・デュ・プティ・バノン



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
ALC：13.0%
クラス：AOP サンセール
サービス温度：13°C前後

爽快 コク



相性のよい料理
グリルした魚料理、チキンのソテー、
鮎の塩焼きなど

コメント：

輝く黄金色、柑橘系果実や、メロン、洋ナシのようなフレッシュな香りと繊細なフローラルなアロマが漂います。口に含むとレモンの皮に土壌由来の火打石のテクスチャーを感じます。どこかスモーキーでオイリーなニュアンスがあり、ミネラル感も豊富。複雑で長い余韻を楽しめる、ドライでフルなパワフル・ソーヴィニヨン・ブラン。

ワインの背景：

・畑

サンセールから南へ5kmほどのヴィノン村にある、「ル・デゼール・デュ・プティ・バノン」と呼ばれる区画セレクション。この土壌は粘土・珪質組成物で構成されている。ラベルにあるように、このタイプの土壌にはフリントの小石を含み、ワインの味わいに火打ち石のニュアンスを与える。

・ワイナリー

セラーに運ばれたブドウは直接圧搾され、低温で4日間静置。その後マストは400ℓの樽で土着天然酵母によって発酵する。熟成は同じ樽で12か月、その後ステンレスタンクで6か月間寝かせる。

・造り手 **Domaine Gérard Millet ドメーヌ・ジェラルール・ミレ**

サンセールから4キロ離れたプ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ル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	KFRWSF162-750
内容量	750ml
希望小売価格	¥7,000 (税抜)