



Domaine de Chaude Écuelle CHABLIS VIEILLES VIGNES

ドメーヌ・ド・ショード・エキュエル
シャブリ・ヴィエイユ・ヴィーニュ



タイプ：白辛口
原産地：フランスブルゴーニュ地方 シャブリ地区
葡萄品種：シャルドネ
ALC：12.5%
クラス：AOCシャブリ
サービス温度：8°C前後

爽快 コク



相性のよい料理
牡蠣、白身魚の寿司、ヒラメの昆布締め、
シュリンプカクテルなど

コメント：

淡く美しいイエローグリーン。洋ナシ、レモン、白桃などのフレッシュな果実の香りに新鮮なアーモンドのニュアンスと白い花のアロマ。口当たりはフレッシュでクリーン、そしてこのテロワールの特徴である火打石のようなミネラル感。緊張感のある酸味に古い木からとれたブドウの凝縮感。繊細でエレガントな白ワイン。

ワインの背景：

・畑

今から 1 億 5 千万年以上前、キンメリジャン期にこの地を満たしていた暖かい海は炭酸塩を含む堆積物と陸地の侵食による粘土などの流入物がよく混ざり合い、泥灰土やエグゾジラ・ヴィルギュラと呼ばれる小さな牡蠣の化石を多く含む。

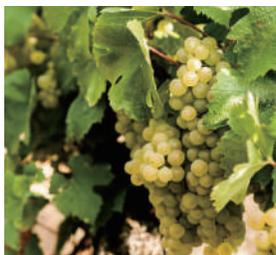
樹齢 60 年以上。

・ワイナリー

手作業で収穫したブドウは容量 10kg の木箱に入れてそのままセラーへ運ばれる。マストを沈殿させ、温度管理されたタンクでアルコール発酵。マロラクティック発酵を行い、澱とともて 18 ヶ月熟成させた後 瓶詰め。

・造り手 ドメーヌ・ド・ショード・エキュエル

ドメーヌ・ド・ショード・エキュエルはシャブリ地区で数世代に渡り、ブドウを栽培してきた家族経営のワイナリーです。ドメーヌの名前にちなんだ小さな可愛い鍋がワインのエチケットに描かれています。ショード・エキュエルとはフランス語で「熱い鉢」という意味。これはドメーヌが所有しているシャブリ地区の一つの区画の名前で、かつてシャブリのワイン畑で労働していた生産者たちが、家から食事をテラコッタ製の鍋に入れて持ち寄り、この区画で火にかけて温めなおして食べていたということから名づけられたそうです。1907 年と 1911 年生まれのアンリとクロヴィス・ヴィラン兄弟がシャブリ地区にある家族のブドウ畑を発展させ、今日でもドメーヌ・ド・ショード・エキュエルは家族とともにシャブリでブドウを栽培し、ワインを育て続けています。各メンバーは、剪定から収穫、マーケティングを含むブドウ畑の作業のすべての段階に参加し、助け合いながら家族の事業を受け継いでいます。品質の追求がドメーヌの最優先事項であり、モットーです。環境への配慮、ブドウの伝統的な栽培とワイン醸造技術により、シャブリのテロワールが忠実に表現された唯一無二の白ワインを生産しています。



商品番号	KFRWSF180-750
内容量	750ml
JANコード	3760236480393
希望小売価格	¥6,000 (税抜)