



DOMAINE ST FELIX

Sauvignon Blanc

ドメーヌ・サン・フェリック
ソーヴィニヨン・ブラン

タイプ：白 辛口
原産地：フランス ラングドック
葡萄品種：ソーヴィニヨン・ブラン
ALC：13.0%
クラス：IGP ペイ・ドック
サービス温度：8°C前後



爽やか

コク



相性のよい料理

ラタトゥイユ、サラダ、野菜のフリットなど

コメント：

**草原を渡る風のイメージ！
柑橘系の爽快な辛口**

ワインの背景：

・畑

ハーブが茂るトー湖の近くのエリア。粘土石灰質土壌、丘陵地は砂質土壌の割合が増加。

・ワイナリー

バルーン型圧搾機使用。15°Cで発酵。ステンレスタンクで6か月熟成後瓶詰。

・造り手 **ドメーヌ・レ・ユーズ**

海岸と地中海の低木地帯の間にあるドメーヌ・レ・ユーズは、13世紀にテンプル騎士団の命令により古代ローマの別荘の敷地に建てられました。何世紀にもわたって、この建物は病院、フランス革命中の(Mèze)メーズの初代領事館、又はワインセラーとして使われてきました。ドメーヌの名前は、パトワにあるホルム樫の森「レ・ユーズ」に由来しています。ドメーヌのブドウ畑は80ha以上に広がっており、土壌は石灰岩の半斜面、ブドウは地中海性気候の恩恵を受けています。海が近いため、ブドウに新鮮さとミネラル感が加わり、沿岸ワインの美しい特徴であるフルーティーな香りと味わいが表現されています。Domaine St Felix シリーズのワインはドメーヌ・レ・ユーズのメンバーがテロワールを最大限に尊重して栽培、生産したブドウから丁寧に醸造しています。



商品番号	KFRWSF022-750
内容量	750ml
JANコード	3760165950028
希望小売価格	¥2,000 (税抜)