



Domaine EBLIN-FUCHS CREMANT d'Alsace BRUT Blanc de Blancs

ドメーヌ・エブリン・フークス
クレマン・ダルザス・ブリュット・ブラン・ド・ブラン



タイプ：泡白
原産地：フランスアルザス
葡萄品種：オーセロワ、ピノ・ブラン、シャルドネ
A L C：12.0%
クラス：AOC クレマン・ダルザス
サービス温度：7°C前後

爽快

コク



相性のよい料理

前菜の盛り合わせ、天ぷらなど

コメント：

**爽やかな果実味と華やかな香り、繊細で上品な泡立ちは
シャンパンと同じ瓶内二次発酵のなせるわざ！**

ワインの背景：

・畑

ツェレンベルグ特有の珪質沖積層土壌で生産されたブドウから作られています。

・ワイナリー

クレマンは、シャンパーニュ地方以外のフランス国内の認められた地域で造られるスパークリングワインです。シャンパンと同じ瓶内二次発酵による伝統的な製造方法と厳格な規定の中で造られており、価格以上の味わいが楽しめるのが魅力です。デメテル認証のこのクレマンは認証基準に厳密に準拠して製造されており、150kgのブドウからクレマン・ダルザスに使用できる果汁はたった100リットルです。残りはルベシュと呼ばれ、テーブルワインになるか、破棄する必要があります。このわずかな果汁の中の60%のジュースが、キュヴェと呼ばれ、残りの40%はタイユと呼ばれます。このクレマンにはキュヴェの果汁のみを使用しています。発酵後は3年もの期間静置させることにより、泡に繊細さとエレガントさを与えます。

・造り手 **ドメーヌ・エブリン・フークス**

ドメーヌはコルマールから12kmのライン川ワイン生産地域である、ツェレンベルグアルザスワイン街道にあります。エブリン家とフークス家は非常に古くからこの土地でワインを製造している醸造家たちで、1956年にこのドメーヌを始めました。現在の後継者であるクリスチャン・エブリン氏がその精神を受け継ぎつつ、2000年からビオダイナミを実施、デメテルの認証を受けています。アルザスの多様なテロワールと代々受け継がれたワイン造りのノウハウが見事に調和し、共鳴しています。この生産者のワインは、フランスの有名なレストラン「Taillevent」のセラーでも販売しており、世界中の美食家たちを魅了しています。また敷地内には兄のJean-Michel Eblin氏がミシュランの星付きレストランを運営しています。



商品番号	KFRSSF097-750
内容量	750ml
JANコード	3760019250182
希望小売価格	¥4,200 (税抜)