



Cheurlin Santenay Rouge Vieilles Vignes

シュルラン
サントネイ・ルージュ・ヴィエイユ・ヴィーニュ



タイプ：赤 辛口 ミディアムボディ
原産地：フランス ブルゴーニュ
葡萄品種：ピノ・ノワール
ALC：13.0%
クラス：AOC サントネイ
サービス温度：16°C前後



相性のよい料理
マグロの刺身、赤身肉のたたき、
リンゴと水菜のサラダなど

コメント：

**可憐な果実味がしなやかに、且つ積極的にお口に広がる赤ワイン。
苦みや渋みに程よいコク、味わいの要素は全て上品に詰まっています。**

ワインの背景：

・畑

畑は 8ha を所有、平均樹齢 35 年。東南向きの恵まれた日照。泥灰質地層の上に広がる石灰岩土壌。手作業を重視。収穫は 9 月中旬に手摘みで実施。

・ワイナリー

丁寧に選果し除梗後、7 日間低温で浸漬。10 ~ 15 日間ステンレスタンクで発酵。その後、フレンチオークの小樽で 10 ヶ月熟成。30%新樽、70%1 年樽を使用。年間生産量 1600 本のみ。

・造り手 **Cheurlin シュルラン**

シュルランは元来シャンパーニュの生産者。当主のトーマスシュルラン氏が、古い友人が所有するサントネイの畑のいくつかの区画を購入。その友人とはジョンカピュアノ氏で、彼は元フットボールの選手のジャンマルクフェレリ氏と共に、1987 年にドメヌカピュアノフェレリを設立。実質的にワイナリーの殆どの業務はカピュアノ氏が携わっています。ブルゴーニュの評価の高い畑を手に入れる機会はかなり少なく、信頼している友人を通して部分的にサントネイの畑のオーナーとなったシュルラン氏は、ワイン造り全般は、信頼のおける友人であるカピュアノ氏に任せています。まさに人と人との繋がりがもたらしたワインです。



商品番号	KFRWAF039-750
内容量	750ml
JANコード	3559201220184
希望小売価格	¥8,500 (税抜)