



Rethore Davy Pinot Gris Chapitre

★ IGP フランス ワインコンクール 2021 銀賞 受賞 ★

レトレ・ダヴィ
ピノ・グリ・シャピトル



タイプ：白辛口
原産地：フランス ロワール
葡萄品種：ピノ・グリ
A L C：12.5%
クラス：IGP ヴァル・ド・ロワール
サービス温度：10°C前後



相性のよい料理
チキンやポークのソテー、
サーモンのホイル焼き、ポテトサラダなど

コメント：

**基本的にエレガントでフルーティ
その上厚みも感じる ちょっとマッチョな白ワイン**

ワインの背景：

・畑

南向きの丘の斜面の畑。3ha、片岩質。2004年に植えて、2007年に最初の瓶詰を実施。平均収量 50hl/ha、垣根仕立て（ギヨー・サンプル）、9月初旬に収穫。バランス良く酸を保つために、ブドウが過熟しないようなタイミングで収穫、持続可能な農業を実施。

・ワイナリー

かなり慎重に選果、その後ゆっくり丁寧に圧搾。3日間低温（8°C）で静置。17～19°Cでアルコール発酵後、澱と共に11月から5月迄熟成。数回澱を混ぜる作業を行い味わいを引き出す。天然酵母使用。自然環境に配慮した栽培と醸造を基本理念とした認証団体テラヴィティス認定。フランス国家が制定する環境価値重視認証レベル3を2年前に取得。

・造り手 **RÉTHORÉ DAVY レトレ・ダヴィ**

レトレ・ダヴィ、それは造りたいワインを純粋に追求する、自身の意志に素直な生産者です。ワイナリーがあるのはフランス ロワール西部、ナントとアンジュの間、サンレミアン・モージュここはミスカデとアンジュの有名な2つのワインの産地の間の、あまり知られていない地域、実はここに魅力が詰まっています。1959年に現当主クリストフレトレの両親がこの地でワイナリーを設立。AOC（原産地呼称保護）を持たない彼らの畑は全てIGP（地理的表示保護）のカテゴリー。ゆるやかな丘陵に広がる42haの畑を所有しています。様々な要素を含む、彼らが小宇宙と呼ぶ恵まれた土壌で自身の考えに基づき品種を選び、収穫の開始日を決めブレンドをします。AOCの規定では不可能な事を実践、異なった要素を生かすワイン造りはまさに職人技です。



商品番号	KFRWSF059-750
内容量	750ml
JANコード	3760110830658
希望小売価格	¥2,400（税抜）