



Le Vigneron Savoyard Cuveé Exception Terroir Roussette de Savoie

ル・ヴィニユロン・サヴォイヤール
キュヴェ・エクセプション・テロワール・ルーセット・ド・サヴォワ



タイプ：白辛口
原産地：フランス サヴォワ
葡萄品種：アルテス
ALC：12.0%
クラス：AOP ルーセット・ド・サヴォワ
サービス温度：10°C前後

爽快

コク



相性のよい料理

スズキや白身魚のムニエル、グラタン、
チーズフォンデュなど

コメント：

鮮やかで明るく淡い黄金色。洋ナシや桃などの白い果実の香りと、とてもフローラルなアロマ。真っすぐに張りのあるアタックから徐々に膨らみやまろやかさが広がります。柑橘系果実やハーブの爽やかさも、ほのかに香る白い花の繊細さ。後味に程よいミネラルを感じられドライで心地よい余韻が楽しめる白ワイン。

ワインの背景：

・畑

畑はアルプス山塊の浸食によって生じた地層の上にあり、土壌は軟質砂岩や砂利、氷河が運んできた石灰質の堆積物などで構成されている。気候は海洋性気候と大陸性気候の影響を受ける。北と東からは乾燥した空気が流れ込み、南からは穏やかな風が吹き、西からは湿った空気が雨をもたらす。さまざまな気候条件が交差する場所で夏は暑く、冬の寒さは厳しい。ルーセット（アルテス）は主にサヴォワで生産される品種。

・ワイナリー

収穫後は完全に除梗しスキンコンタクト・マセレーション。圧搾後はステンレスタンクで 30～35 日かけてアルコール発酵。マロラクティック発酵が終了すると、細かい澱とともに 6～9 カ月間ステンレスタンクで熟成。

・造り手 ル・ヴィニユロン・サヴォイヤール

サヴォワはリヨンの東側に位置し、レマン湖の南側から、スイス、イタリアと国境を接するフランス東部の地域です。標高 1,500m を超える山々が連なり、3,500m 級の山が沢山あるサヴォワ地方はまさに山岳地帯。中でもブドウは比較的なだらかな標高 250m～450m の畑で栽培されています。1952 年にショーターニュ地区で設立された協同組合が 2016 年にアブルモン地区の共同組合と合併し、新たに生まれたのが Le Vigneron Savoyard ル・ヴィニユロン・サヴォイヤールです。現在は約 35 名ものブドウ生産者（合計 170ha のブドウ畑を栽培）が団結、協力し合い、サヴォワワインを生産しています。セラーではバット室の改修と新しい瓶詰ラインが設置され、ここで年間 10,000hℓ のワインを生産しています。

また、彼らは「環境への敬意とサヴォワワインの伝統継承」という共通の価値観を中心として結束しており、お互いが培ったノウハウを分かち合いながらサヴォワの偉大で自慢のアペラシオンをストレートに、最大限に反映したワインを造り出しています。



商品番号	KFRWSF195-750
内容量	750ml
JANコード	3385791000055
希望小売価格	¥3,300 (税抜)