

Poiron Dabin

Muscadet Sevre et Maine Oak and Acacia Barrel

ポワロン・ダバン ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ

オーク・アンド・アカシア・バレル

プ:白辛口 タ 1

原 地 :フランス ロワール 産

萄 品 種 : ムロン・ド・ブルゴーニュ

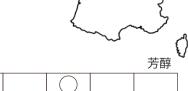
C: 13.0% Α

ク ラ ス :AOC ミュスカデ・セーヴル・

エ・メーヌ

サービス温度 :10℃前後

コメント:



相性のよい料理

爽快

チキンの猟師風煮込み、カキフライなど

長く熟成を重ねた"変化球ミュスカデ"!樽の風合いが元来の果実味や 旨味等に支えられて、独自のハーモニーを醸し出しています。

ワインの背景:

• 畑

排水性が良く且つ、乾燥した時期にも湿気を保持。対照的な条件を満たす恵まれ た畑で、健全な香り高い葡萄を栽培しています。ブドウの根が貫通する茶色い片 岩は、ワインに骨格やミネラルの風味をもたらします。花崗岩は石英を多く含み、 彼らの本拠地シャトー・テボーに広く存在し、ワインに果実味を加えます。まさ にミュスカデにとって、パラダイスのような土壌です。平均樹齢は 40~80年。 糖度と酸度のバランスを重視、完熟の状態で収穫

ワイナリー

発酵後の熟成方法が個性的。約7か月は、オークやアカシアのフランス産の小樽 (225ℓ)で熟成。新樽から3年目のものを使用。オークがヴァニラの、そしてアカ シアがデリケートながらもハチミツや花のような風合いをもたらします。その後 52 か月は、通例のミュスカデで使用している、この地方で典型的なガラスコーティ ングを施したコンクリートのタンクで熟成。リリースは2018年。

・造り手 POIRON DABIN ポワロン・ダバン

1858年に設立された家族経営のワイナリー。2004年からはジャン・ミッシェルと ローランの2人の兄弟で運営しています。ワイナリーはフランス ロワール地方、爽 やかな白ワインで有名なミュスカデの産地に位置、県庁所在地のナント市の南の 美しい村、シャトー・テボーが本拠地です。68ha の畑を所有し、年間 30 万本の ワインを生み出しています。環境を重視した持続可能な農業を実施,フランス国家 が制定する環境価値重視認証レベル3を取得しています。彼らのモットーは"サプ ライズ"! ここにしかない個性を重視。各々の畑の環境を熟知した上で、固有の品 種や他の地域で著名な品種も含めて15種類ものブドウを栽培しています。奇をてら う事なく、お口の中で納得できるサプライズを創り出しています。







商品番号	KFRWSF037-750
内 容 量	750ml
JAN ⊐ − ド	3493868101113
希望小売価格	¥3,400(税抜)



大阪府大阪市中央区平野町 1-8-8 平野町高橋ビル 4F

TEL: 06-6170-2020 FAX: 06-6170-2021