



Domaine EBLIN-FUCHS CREMANT d'Alsace BRUT Rosé

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・ロゼ



タイプ：泡ロゼ

原産地：フランス アルザス

葡萄品種：ピノ・ノワール

ALC：12.0%

クラス：AOC クレマン・ダルザス

サービス温度：7℃前後

爽快

コク



相性のよい料理

タルトフランベ（アルザス風薄焼きピザ）、
カプレーゼなど

コメント：

**華やかな色合い、親しみやすい果実味、そしてキメ細やかな泡立ち。
クレマンロゼの魅力が詰まった1本！**

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ピノノワール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 年からビオディナミを実施、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営んでいます。



商品番号	KFRSRF066-750
内容量	750ml
JANコード	3760019250205
希望小売価格	¥4,500（税抜）