



Poiron Dabin Chardonnay IGP VL

ポワロン・ダバン シャルドネ IGP VL

タ イ プ : 白 辛口
原 産 地 : フランス ロワール
葡 萄 品 種 : シャルドネ
A L C : 13.0%
ク ラ ス : IGPヴァル・ド・ロワール
サービ温度 : 8℃前後



爽快

コク



相性のよい料理

ポワレやムニエル、パスタ、ミックスサラダ

コメント:

淡く輝く黄色。ジャスミンの花のような深みのある心地良い香りに、
アプリコットをベースとした豊かな味わい。口当たりは力強く、
ボリュームがありながらも滑らか。優しく爽やかな余韻が広がります。
前菜やサラダ、バターを使ったソースなど幅広いお料理と相性抜群です。

ワインの背景:

・畑

シャルドネは 2010 年に植えられた木から収穫。シャトー・テボーのテロワール、つまり花崗岩と砕石片岩（シスト）に植えられています。片岩はワインに骨格とミネラル感を与え、花崗岩は本拠地であるシャトー・テボーに多く含まれる石英を豊富に含み、ワインにフルーティーさを加えています。ブドウ栽培に適した土壌、それは排水性が良く乾期でも水分を保持出来る事。対照的な条件を満たす恵まれた畑で、健全で香り高いブドウの栽培を可能にしています。

・ワイナリー

収穫時期を把握するためにブドウの糖度と酸度のバランスをチェックしながら、完熟したブドウを収穫。収穫は最新の収穫機を使って行いセラーに慎重に運ばれ、空気圧プレスで軽く圧搾。樽は使用せず、最低3か月以上地下のコンクリートタンクで澱とともに熟成、ボディとフレッシュさを保ちます。酵母はぶどうに付着している土着の酵母を使用。ワイナリーは長年、可能な限り自然な方法でワイン造りに取り組んでおり、除草剤や人体に影響のある物質は使用せず消費者の健康を第一に考えています。

・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	KFRWSF0205-750
内 容 量	750ml
JAN コード	3493867890711
希望小売価格	¥2,800 (税抜)