



De Chanceny Saumur Brut

ド・シャンスニー ソミュールブリュット

タイプ：白泡辛口
 原産地：フランスロワール
 葡萄品種：シュナン・ブラン 90%
 シャルドネ 10%
 A L C：12.5%
 クラス：AOP ソミュール
 サービス温度：6°C前後



相性のよい料理
 ホタテのカルパッチョやお魚料理、
 チキンソテークリームソースなど

コメント：

きめ細かく持続性のある泡、軽やかで非常にバランスが取れており、シュナン・ブランのフレッシュさとシャルドネのフローラルな香りが融合した、繊細で複雑な香り。ブドウ品種の繊細なブレンドと丁寧な熟成が、このワインに独特の個性とフレッシュさを与えています。お食事のお供として寄り添ってくれるワインです。

ワインの背景：

・畑

ロワール川の南に位置するソーミュール・ムスーの生産地域は、1400ヘクタールに及びます。ブドウ畑は、ソーミュール地方南部のレ・ユルム村とドゥエ・ラ・フォンテーヌ村の周辺に位置しています。粘土石灰岩質のテロワールと、シュナン・ブランとシャルドネの繊細なブレンドが、このキュヴェに独特の個性を与えています。

・ワイナリー

ブドウは完熟のピークを迎えた状態で手摘みで収穫。穏やかな空気圧式圧搾により、最高の果汁を抽出します。アロマのポテンシャルを保つため、低温（19°C）でアルコール発酵。ドゥ・シャンスニーのきめ細やかな泡は、伝統的な醸造法「メトード・トラディショナル」方式で行います。

自社のテュフォー・セラーで一定の温度、湿度を保ち、遮光した状態で最低12ヶ月樽詰め熟成を行います。ソーミュール・ド・シャンスニーは、58人のワイン生産者の努力と情熱の結晶です。Dosage: 10 g/l

・造り手 De Chanceny ド・シャンスニー

De Chanceny（ド・シャンスニー）は、ロワール全土に7つの生産者共同組合を束ねるアライアンス・ロワールのグループワイナリーの一つ。フランスのロワール地方を拠点とするスパークリングワインメーカーであり、1957年以来シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵製法で作られる上質な泡と、気品ある味わいを表現した品質の高いワインを製造しており、全米でクレマン・ド・ロワール市場の約60%を占めるトップブランドです。情熱と確かなノウハウを注ぎ込み、伝統的な醸造法を用いてスパークリングワインを造り上げています。また、モダンで創造性に溢れたワイン造りにも力を入れており、情熱的な生産者たちがシックでエレガント、キメ細やかな泡を自由に楽しめるワインに仕上げています。ド・シャンスニーは、ワイン醸造工程に細心の注意を払っています。醸造家たちは、それぞれのスパークリングワインに独自の個性を与えるために、最高の果汁を厳選するブレンド工程を非常に重視しています。



商品番号	KFRSSF208-750
内容量	750ml
JANコード	3215190011416
希望小売価格	¥3,000 (税抜)