



RÉTHORÉ DAVY

Sauvignon Blanc Parcelles

レトレ・ダヴィ
ソーヴィニヨン・ブラン・パーセル

タイプ：白辛口
原産地：フランス ロワール
葡萄品種：ソーヴィニヨン・ブラン
ALC：12.0%
クラス：IGP ヴァル・ド・ロワール
サービス温度：8℃前後



酸味

コク

相性のよい料理
白身魚と野菜のグリル、
サーモンのホイル焼きなど

コメント：

**ボトルから溢れる柑橘系の香り、アロマティックな魅力が長続き。
爽やかながらも 静かな力を感じるキレイな辛口白ワイン。**

ワインの背景：

★ジルベール & ガイヤール金賞受賞 ★

・畑

石英を含むシルト土壌が 90%、10%が片岩質の土壌。深い土壌でブドウ木は健全に育ち、新鮮なアロマをもたらす。平均樹齢 20年。9月第3週に収穫。平均収量 60hl/ha。持続可能な農業を実施。

・ワイナリー

12 時間果皮を浸漬、その後ゆっくり丁寧に圧搾。6 日間低温で静置して発酵。現在 50%培養酵母、50%は天然酵母を使用。澱と共に熟成、味わいを豊にするために数回澱を混ぜる作業を行う。自然環境に配慮した栽培と醸造を基本理念とした認証団体、テラヴィティス認定。フランス国家が制定する環境価値重視認証レベル3 を 2 年前に取得。

・造り手 RÉTHORÉ DAVY レトレ・ダヴィ

レトレ ダヴィ、それは造りたいワインを純粋に追求する、自身の意志に素直な生産者です。ワイナリーがあるのはフランス ロワール西部、ナントとアンジュの間、サンレミアン モージュここはミユスカデとアンジュの有名な2つのワインの産地の間の、あまり知られていない地域、実はここに魅力が詰まっているのです。1959 年に現当主クリストフ レトレの両親がこの地でワイナリーを設立。AOC (原産地呼称保護) を持たない彼らの畑は全て IGP (地理的表示保護) のカテゴリー。ゆるやかな丘陵に広がる 42ha の畑を所有しています。様々な要素を含む、彼らが小宇宙と呼ぶ恵まれた土壌で自身の考えに基づき品種を選び、収穫の開始日を決めブレンドをします。AOCの規定では不可能な事を実践、異なった要素を生かすワイン造りはまさに職人技です。



商品番号	KFRWSF030-750
内容量	750ml
JANコード	3760110830054
希望小売価格	¥2,800 (税抜)