



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



タイプ：白辛口
原産地：フランス ロワール
葡萄品種：ムロン・ド・ブルゴーニュ
ALC：13.0%
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

爽快 芳醇

		○		
--	--	---	--	--

相性のよい料理

チキンの猟師風煮込み、カキフライなど

コメント：

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コード	3493868101113
希望小売価格	¥3,500（税抜）