Poiron Dabin
Muscadet Sevre et Maine sur lie

ポワロン・ダバン
ミュスカデ･セーヴル･エ･メーヌ･シュール･リー



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
A　L　C：12.0%
ク　ラ　ス：AOC ミュスカデ・セーヴル・
　　エ・メーヌ・シュール・リー
サービス温度：8℃前後

爽快　　コク

	○			

相性のよい料理
ムール貝のワイン蒸し、刺身、
白身魚のムニエルなど

コメント：

“ミュスカデ”の魅力を再発見！新鮮な酸味とまろやかな味わいが、爽快ながらもキメ細やかに程よく厚みを持って広がります。食卓を彩る１本です。



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

除梗、低温で静置後、温度調節タンクで発酵。選抜された酵母を使用。除梗後、丁寧に圧搾。48 時間果汁を静置、濾過も実施しクリアな果汁を天然酵母で３～４週間発酵。その後、澱と共に熟成、いわゆる“シュール・リー”の状態を、この言葉を提示可能な範囲で最長の１４か月間に渡り熟成。これによりワインに骨格や複雑さ等をもたらしている。2020 年は柑橘系や青りんごの香り豊かな 爽やかな仕上がりです。

・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	KFRWSF036-750
内　容　量	750ml
JAN コ ー ド	3493868101014
希望小売価格	￥2,700 (税抜)

King Japan
株式会社キングジャパン

株式会社キングジャパン
大阪府大阪市中央区平野町 1-8-8 平野町高橋ビル 4F
TEL: 06-6170-2020　FAX: 06-6170-2021