Domaine GÉRARD MILLET
SANCERRE BLANC Chêne Marchand

ドメーヌ・ジェラール・ミレ
サンセール・ブラン・シェーヌ・マルシャン



タ　イ　プ：白 辛口
原　産　地：フランス ロワール渓谷地方
葡 萄 品 種：ソーヴィニヨン・ブラン
A　L　C：13.0%
ク　ラ　ス：AOP サンセール
サービス温度：13°C前後

酸味　　コク

	◯			

相性のよい料理
魚介類のソテー、クリームソース、チーズなど



コメント：

洋梨、青りんご、ドライアプリコットなどの果実の香りと白い花のニュアンス。はちみつやトーストを思わせる香ばしい香りもあり複雑で繊細。味わいはレモングラス、柑橘系のフルーツを思わせるきゅっとした酸味と滑らかでクリーミーな舌触り、区画の土壌からくるミネラル感が素晴らしいバランスで組み合わさり、飲みごたえのある白ワインです。

ワインの背景：

・畑

ブエの最も美しいテロワールの一つから作られた「シェーヌ マルシャン」と呼ばれる区画セレクション。石灰質組成の土壌は「カイヨット」と呼ばれている。非常に石が多く水はけの良い土壌で、干ばつに悩まされないという利点がある。ラベルにはツル状の化石が描かれている。

・ワイナリー

4 日間の冷間静置を伴う直接プレス。その後 600L の樽の中で天然酵母によりアルコール発酵。熟成は同じ樽で12 ヶ月、その後ステンレスタンクで 6 ヶ月行う。

・造り手　**Domaine Gerard Millet ドメーヌ・ジェラール・ミレ**

サンセールから 4 キロ離れたブエの町に位置するこの家族経営のワイナリーは、5 世代にわたって存続しています。現在の当主であるジェラールとイザベル夫妻の息子であるスティーヴがニューヨークでのインターンシップで、ブドウ栽培と醸造学、ワイン貿易の勉強を終えた 2012 年に仲間入りし、現在は 19ha のサンセールのアペラシオンを拠点として、メヌトゥ・サロンのアペラシオンにも 6ha、計 25ha を所有し、親子でブドウ栽培から醸造、瓶詰まで全てを担っています。サンセールはロワール川上流域のサントル・ニヴェルネ地区にあるアペラシオンで、フランスの中心部に位置します。大陸性気候で夏と冬の気温差が大きく概ね冷涼なためシャープな酸味としっかりとした骨格のあるワインが生まれます。各区画は土壌やその露出によって独自の特徴を示し、それがワインに個性と複雑さを与えています。ワイナリーは環境への取り組みにも励んでおり、2020 年に HVE（Haute Valeur Environnemental）高環境価値農業認証レベル 3 を取得しています。





商 品 番 号	KFRWSF137-750
内　容　量	750ml
希望小売価格	￥7,500（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