Domaine GÉRARD MILLET
Sancerre Blanc Le Désert du Petit Bannon

ドメーヌ・ジェラール・ミレ
サンセール・ブラン・ル・デゼール・デュ・プティ・バノン



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

爽快　コク

	○			

相性のよい料理
グリルした魚料理、チキンのソテー、
鮎の塩焼きなど



コメント：

輝く黄金色、柑橘系果実や、メロン、洋ナシのようなフレッシュな香りと繊細なフローラルなアロマが漂います。口に含むとレモンの皮に土壌由来の火打石のテクスチャーを感じます。どこかスモーキーでオイリーなニュアンスがあり、ミネラル感も豊富。複雑で長い余韻を楽しめる、ドライでフルなパワフル・ソーヴィニヨン・ブラン。

ワインの背景：

・畑

サンセールから南へ 5km ほどのヴィノン村にある、「ル・デゼール・デュ・プティ・バノン」と呼ばれる区画セレクション。この土壌は粘土 - 珪質組成物で構成されている。ラベルにあるように、このタイプの土壌にはフリントの小石を含み、ワインの味わいに火打ち石のニュアンスを与える。

・ワイナリー

セラーに運ばれたブドウは直接圧搾され、低温で 4 日間静置。その後マストは 400ℓ の樽で土着天然酵母によって発酵する。熟成は同じ樽で 12 か月、その後ステンレスタンクで 6 か月間寝かせる。

・造り手　Domaine Gérard 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	KFRWSF162-750
内　容　量	750ml
希望小売価格	￥7,400（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