DOMAINE LA CROIX BELLE
LE CHARDONNAY

ドメーヌ・ラ・クロワ・ベル
ル・シャルドネ



タ　イ　プ：白 辛口
原　産　地：フランス ラングドック
葡 萄 品 種：シャルドネ
A　L　C：13.0%
ク　ラ　ス：IGP コート・ド・トング
サービス温度：12°C前後

爽快　コク

	○			

相性のよい料理
食前酒として、魚やチキンのグリル、
寿司やハードチーズなど



コメント：

淡いゴールドのローブ、洋ナシや柑橘系フルーツの香りとアカシアやユリの白い花の香り。口当たりはフレッシュでいてまろやか。後味にアーモンドなどのナッツのコクと心地よい苦み。ミネラル感もあり複雑でバランスの良いシャルドネ。ブレンドワインを専門とするこのドメーヌで唯一の単一品種ワイン。「これぞシャルドネ！」の意味を込めて名づけられた「ル・シャルドネ」。ドメーヌの自信作です。

ワインの背景：

・畑

畑は地中海性気候の恩恵を受け、夏は雨が少なく高温で乾燥しており、冬は降水量が多く地中深くに水を貯める。畑の表面は粘土質石灰岩土壌で地下に行くほど砂利や小石が多くなる。1 ヘクタール当たり 45hl と収量をコントロール。認定オーガニックワイン。

・ワイナリー

収穫したブドウを丁寧に選別、95%はステンレスタンクで発酵。細かい澱とともに、タンク内で攪拌しながら 3 ～ 4 か月間熟成。残り 5%をオーク樽で醸造し、ブレンドすることによって豊かさと複雑さを表現。

・造り手　Domaine La Croix Belle ドメーヌ・ラ・クロワ・ベル

南仏ラングドックの中心地、ベジエから北へ 12km ほどのところにある中世の雰囲気を残した美しい村、ピュイサリコン。このエリアは北に中央山塊、南に地中海が広がります。ドメーヌ・ラ・クロワ・ベルは、この地域で 230 年前からブドウ農家を営んできた家族経営のワイナリーです。現当主であるジャックとフランソワーズ・ボワイエ夫妻は、代々受け継がれたワイン畑のブドウの木を 1970 年代から徐々に植え替え、収量を大幅に減らし、一つ一つの房が理想的なブドウへと生育するように管理し、テロワールの恩恵を受けた濃密で深い味わいのブドウを生産し続けてきました。同時にセラーも改良を重ね、ラングドック地方でいち早くワインの醸造技術にも積極的に投資を行いました。その結果、今日ではラングドックワインを支えたパイオニア的存在であり、数々の賞を受賞しています。現在、夫妻の息子たちであるエマニュエルとブノワが本格的に事業に参加し、家族経営のワイナリーは次世代へとさらに引き継がれようとしています。





商 品 番 号	KFRWSF170-750
内　容　量	750ml
JAN コ ー ド	3413870000877
希望小売価格	￥3,000（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