Domaine Mosnier
CHABLIS VIEILLES VIGNES

ドメーヌ・モスニエ
シャブリ・ヴィエイユ・ヴィーニュ



タ　イ　プ：白辛口
原　産　地：フランス ブルゴーニュ地方 シャブリ地区
葡 萄 品 種：シャルドネ
A　L　C：12.5%
ク　ラ　ス：AOP シャブリ
サービス温度：8°C前後

爽快　コク

○				

相性のよい料理
牡蠣、ホタテのレモンバターソテー、
白身魚の寿司、塩焼き鳥、春雨サラダなど

コメント：

淡く美しいイエローグリーン。グレープフルーツのフレッシュさとレモンピールやミントの爽やかさが引き締めます。爽快で力強くミネラル感が豊富。古い木がもたらす複雑な構造とエレガントさが際立つ上質な白ワイン。魚介類や甲殻類をベースにしたあらゆる料理にベストマッチ。エキゾチックな料理とも素晴らしいペアリングが楽しめます。



ワインの背景：　デキャンター・アワード 90pts、ジルベール & ガイヤール 92pts

・畑

シャブリ地区の西側のエリア（ベーヌ）でスラン川左岸に位置。土壌はキンメリジャンで、非常に緻密な石灰岩と、化石化した海洋生物 (エグゾジラ・ヴィルギュラ と呼ばれる小さな牡蠣) を含む非常に柔らかい粘土質泥灰岩の交互層。樹齢 70 年以上。

・ワイナリー

9 月ごろ機械による収穫。鮮度を保つため、早朝 4 時ごろからスタート。空気圧でソフトプレスし、マストを重力で温度調節されたステンレスタンクに降下させる。24 ～ 48 時間静置、土着酵母によって発酵。その後細かい澱の上で 5 月まで熟成させる。

・造り手　Domaine Mosnier ドメーヌ・モスニエ

ドメーヌ・モスニエは 1893 年創業、シャブリ地区西側のベーヌで 4 世代に渡りワインを生産してきた家族経営のワイナリーです。どの世代でも常に最高のワイン造りを目指すという強い信念と決意を持ってブドウ栽培に取り組み、生産してきました。19 世紀に建てられたワイナリーは美しい二重アーチ型のセラーを有しており、130 年もの間、そこで家族が代々汗を流しワイン造りを営んできた歴史を実感することができます。ワイナリーは圧搾場がバット室の上にあるという設計がされた昔の建物で、今日ほとんど残っていない古い施設です。ここには 2 つ並んでバットがあり、重力の助けによってブドウを圧搾するこが可能で、一番搾りの上質なジュースのみが使用されます。
現在ドメーヌは 3 つのアペラシオンと異なるテロワールにまたがる約 19ha のブドウ畑を所有しています。プティ・シャブリ 4ha、シャブリ 13.3ha、プルミエ・クリュ 1.6ha。
ワイン畑はシャブリ地区の中でも西部にあり、最もミネラルの多いテロワールが特徴です。また、ドメーヌはシャブリというユニークで卓越したテロワールを大切にしたいという思いから、自然と生物多様性への敬意と尊重を常に心掛けた持続可能な農業を実践、2020 年 3 月には HVE(高環境価値認証) レベル 3 を取得しています。





商 品 番 号	KFRWSF178-750
内　容　量	750ml
JAN コード	3559212122101
希望小売価格	￥7,200 (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