Domaine Mosnier
CHABLIS 1er Cru BEAUROY

ドメーヌ・モスニエ
シャブリ・プルミエ・クリュ・ボーロワ



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・プルミエ・クリュ
サービス温度：8°C前後

爽快				コク
○				

相性のよい料理
牡蠣、鯛のアクアパッツァ、天ぷら、
シーフードカレーなど

コメント：

鮮やかな金色。白い花の香りがエレガント。ライムの花とエキゾチックなフルーツの魅惑的な香りにレモンのフレッシュさ。しなやかで力強い味わいと新鮮なアーモンドの香ばしさとほろ苦さ。海を思わせるミネラル感とスパイスのニュアンスが後を追い、より複雑で奥行きのある白ワイン。



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 91pts
リヨン国際ワインコンクール金賞

・畑

セラン川の左岸に位置するこのアペラシオンは乾燥した東風を受ける。その傾斜と、やせて乾燥した土壌から雨不足の年には苦戦する。また、春先の霜の被害も受けやすい。しかし、成長期には日照に恵まれ、バランスの取れたワインを生み出す。土壌はいくつかの時代のものが混ざり、青みがかった白い粘土石灰岩のキンメリジャン土壌。

・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	KFRWSF179-750
内　容　量	750ml
JAN コード	3559213121103
希望小売価格	￥9,200（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