# Domaine de Chaude Écuelle
# CHABLIS 1er Cru MONTMAINS

ドメーヌ・ド・ショード・エキュエル
シャブリ・プルミエ・クリュ・モンマン



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：13.0%
ク　ラ　ス：AOC 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
小鯛の甘酢漬け、魚介類のマリネ、
サーモンのホイル焼きなど

コメント：

明るく輝くわら色。レモンやグレープフルーツなどの柑橘系のフレッシュな香りとアカシアの花や蜂蜜の魅惑的なアロマ。生き生きとしたアタックから甘酸っぱい青りんご、ハーブのさわやかさ、ほんのりフローラルでスパイシーへと変化します。繊細なミネラルと長い余韻が上品でエレガントな白ワイン。




ワインの背景：

・畑

畑はスラン川左岸に位置し、南東に露出している。一日の早い時間の日照の恩恵を受け、風を受けやすく、モンマンは、他の区画よりも涼しい傾向にあるため、収穫時期は遅め。このテロワールはキンメリジャンの泥灰岩の存在が際立っており、イキイキとしたまっすぐな酸味と繊細なミネラル感が特徴。

・ワイナリー

手作業で収穫したブドウは容量 10kg の木箱に入れてそのままセラーへ運ばれる。マストを沈殿させ、温度管理されたタンクでアルコール発酵。マロラクティック発酵を行い、澱とともに 18 ヶ月熟成させた後 瓶詰め。

・造り手　**ドメーヌ・ド・ショード・エキュエル**

ドメーヌ・ド・ショード・エキュエルはシャブリ地区で数世代に渡り、ブドウを栽培してきた家族経営のワイナリーです。ドメーヌの名前にちなんだ小さな可愛い鍋がワインのエチケットに描かれています。ショード･エキュエルとはフランス語で「熱い鉢」という意味。これはドメーヌが所有しているシャブリ地区の一つの区画の名前で、かつてシャブリのワイン畑で労働していた生産者たちが、家から食事をテラコッタ製の鍋に入れて持ち寄り、この区画で火にかけ温めなおして食べていたということから名づけられたそうです。1907 年と 1911 年生まれのアンリとクロヴィス・ヴィラン兄弟がシャブリ地区にある家族のブドウ畑を発展させ、今日でもドメーヌ・ド・ショード・エキュエルは家族とともにシャブリでブドウを栽培し、ワインを育て続けています。各メンバーは、剪定から収穫、マーケティングを含むブドウ畑の作業のすべての段階に参加し、助け合いながら家族の事業を受け継いでいます。品質の追求がドメーヌの最優先事項であり、モットーです。環境への配慮、ブドウの伝統的な栽培とワイン醸造技術により、シャブリのテロワールが忠実に表現された唯一無二の白ワインを生産しています。





| | |
|---|---|
| 商 品 番 号 | KFRWSF181-750 |
| 内　容　量 | 750ml |
| JAN コ ー ド | 3760236480409 |
| 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