



Chantelys Côte de Gascogne Gromansens

シャントリス コード・ド・ガスコーニュ グロマンサン

タ イ プ : 白・やや甘口
原 産 地 : フランス、ガスコーニュ地方
葡 萄 品 種 : グロマンサン
A L C : 10.5 %
ク ラ ス : IGP コート・ド・ガスコーニュ
サービ温度 : 8~10℃前後



爽快 まろやか

		○	
--	--	---	--

相性のよい料理
食前酒、スパイシーなエスニック料理、
フォアグラ、ブルーチーズ、黄色いフルーツタルト

コメント：

明るい淡い黄色で、香りは、マルメロと桃のジャムの濃厚なアロマが広がり、ほのかなトースト香がそれを引き立たえます。口に含むと、滑らかな口当たりでバランスが良く、豊かな個性と爽やかな余韻が楽しめます。

ワインの背景：

●畑

メゾン・ド・リュズがワインに仕立てるブドウの畑は、フランス南西地方のジェール (Gers) 県 (アルマニャック地方) に位置しています。

畑は大西洋からの温暖な海風と、ランドの森やくまなく広がる古代の森林 (Chênaie) からの冷涼な空気が交わる、独特の気候環境にあります。この昼夜の大きな寒暖差が、ブドウに非常にフレッシュで生き生きとした豊かなアロマを蓄えさせます。

主に「サーブル・フォヴ (鉄分を含んだ独特の砂質土壌)」や粘土石灰質土壌が広がっており、ワインに軽やかさとシャープな酸味、そして心地よいミネラル感を与えます。

●ワイナリー

香りを保つため、グロ・マンサン種特有の温度管理下でゆっくりと発酵させる。
澱とともに熟成させることで、まろやかさと複雑さを加える。

●造り手 Maison A. de Luze (メゾン・アルフレッド・ド・リュズ)

メゾン・A・ド・ルーズ (Maison A. de Luze) は、フランス・ボルドーを拠点とする1820年創業の歴史ある老舗ネゴシアンです。

実業家アルフレッド・ド・ルーズによって設立され、創業初期からボルドーワインを世界へ届ける輸出のパイオニアとして活躍しました。2011年からはフランス屈指の大手ワイン商社カステハ・ファミリーの傘下となり、伝統的なボルドーワインだけでなく、ガスコーニュ地方などフランス各地の魅力的なワイナリーの開拓やブランド展開にも力を入れています。

熟練のセラーマスターが、信頼する栽培家たちから厳選したブドウを巧みにブレンドし、伝統を守りながらも現代的で親しみやすいワインを造り続けています。創業者の名を冠した「バロン・ド・ルーズ」を筆頭に、最高級の格付けシャトーから日常的に楽しめるデ일리ワインまで、安心の品質を提供する名門メゾンです。



商 品 番 号	KFRWSF213-750
内 容 量	750ml
JAN コード	3429672243343
希望小売価格	¥ 2,600 (税抜)