Le Vigneron Savoyard
Cuvée Exception Terroirs Savoie Apremont

ル・ヴィニュロン・サヴォイヤール
キュヴェ・エクセプション・テロワール・サヴォワ・アプルモン



タ　イ　プ：白 辛口
原　産　地：フランス サヴォワ
葡 萄 品 種：ジャケール
A　L　C：11.5%
ク　ラ　ス：AOP ヴァン・ド・サヴォワ
サービス温度：10°C前後

爽快　コク

	◯			

相性のよい料理
魚介類の前菜、白身魚の寿司、
ホタテのレモンバターソテーなど

コメント：

ホワイトゴールドの淡い色彩、レモンやグレープフルーツなどの柑橘系フルーツのフレッシュな香りとフローラルなアロマ。フレッシュでありながら口当たりは優しく、「純粋さ」という言葉がピッタリの上品な味わい。ミネラリーで白い花のニュアンスと生き生きとした果実味がバランスよく長い余韻を楽しめる白ワイン。



ワインの背景：

・畑

アプルモン地区はこのエリアで最も有名なアペラシオンの一つ。1248 年にグラニエ山崩壊の大規模な土砂崩れが起き、粘土質石灰岩と白亜紀の石灰岩ががれきとなって流れ着く。畑の土壌は石灰岩が優勢で石が多く、急な斜面にあるため、日当たりが良好。ジャケールは、主にサヴォワ地方で栽培されている白ワイン用のブドウ。

・ワイナリー

収穫後は完全に除梗しスキンコンタクト・マセレーション。圧搾後はステンレスタンクで 30 ～ 35 日かけてアルコール発酵。マロラクティック発酵が終了すると、細かい澱とともに 3 ～ 9 カ月間ステンレスタンクで熟成。

・造り手　**ル・ヴィニュロン・サヴォイヤール**

サヴォワはリヨンの東側に位置し、レマン湖の南側から、スイス、イタリアと国境を接するフランス東部の地域です。標高 1,500m を超える山々が連なり、3,500m 級の山が沢山あるサヴォワ地方はまさに山岳地帯。その中でもブドウは比較的なだらかな標高 250m ～ 450m の畑で栽培されています。1952 年にショーターニュ地区で設立された協同組合が 2016 年にアプルモン地区の共同組合と合併し、新たに生まれたのが Le Vigneron Savoyard ル・ヴィニュロン・サヴォイヤールです。現在は約 35 名ものブドウ生産者（合計 170ha のブドウ畑を栽培）が団結、協力し合い、サヴォワワインを生産しています。セラーではバット室の改修と新しい瓶詰ラインが設置され、ここで年間 10,000hℓのワインを生産しています。
また、彼らは「環境への敬意とサヴォワワインの伝統継承」という共通の価値観を中心として結束しており、お互いが培ったノウハウを分かち合いながらサヴォワの偉大で自慢のアペラシオンをストレートに、最大限に反映したワインを造り出しています。





商 品 番 号	KFRWSF194-750
内　容　量	750ml
JAN コード	3760050001583
希望小売価格	￥3,400（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