

雑味のないピュアなテイストのシャルドネ

ルイ・ピエール・エ・フィス・シャルドネ
Louis Pierre & Fils Chardonnay

ブルゴーニュ サントーバン村の造り手が南仏の畑で造るシャルドネ



透明感のあるグリーンカラー、鼻を近づけると香りは甘い。メロンのような青さの混じった果物の甘い芳香。いかにも南仏らしく、太陽の光を燦燦と浴びて育ったぶどうの溫柔なイメージ。

口に含めば、その甘い香りは鼻に抜けて後ろへ下がり始める。代わりに舌の上に出てくるのは、果物の皮、苦み、青み、酸、新鮮な果汁などが相混ざったニュアンス、まとめて「もぎ立て感」とでも言うべきようなテイストイメージが口中を満たす。その中心に通る酸味とミネラル感、やや鋭角、程よくハードで冷涼な地方を思わせる。香りの印象から打って変わって、南から北へ気候のイメージが移っていく。

この白ワインを造るドメーヌ・ルウ・ペール・エ・フィスはブルゴーニュ 白ワインの銘醸地 コート・ド・ボーヌ地区サントーバン村に拠点を置く家族経営のワイナリー。上質なシャブリやその他数多くのハイグレードな白ワインを生み出す彼らがその技術をもって、畑だけを南仏ラングドック地方に所有してカジュアルに仕上げた、ピュアな美味しさの光るシャルドネ。

(ヴィンテージ 2016 を 2018 年 4 月のテイスティングしたコメントです。)

Technical Sheet

ワイン名	ルイ・ピエール・エ・フィス・シャルドネ Louis Pierre & Fils Chardonnay
クラス	IGP Pay d'Oc
生産者	ドメーヌ・ルウ・ペール・エ・フィス Domaine Roux Père Et Fils ブルゴーニュ地方サントーバン村に醸造所を構える、20 人を超える大家族経営のドメーヌ。ブルゴーニュの至る所に畑を所有。その土壌のテロワールを最大限に引き出し、数々の個性あるブルゴーニュワインを生み出す。
産地	フランス ラングドック地方
セパージュ	100%シャルドネ
タイプ	白 辛口
畑	Pay d'Oc の中でも比較的標高が高く、冷涼なエリアを中心に畑を所有
醸造熟成	収穫後、醸造はブルゴーニュにて、18~20℃に温度調節しながら 10~12 日間発酵。6 ヶ月間ステンレスタンクで熟成。
ALC %	12.7%

【輸入元】株式会社ワイン・ラボ 〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail info@wine-labo.jp TEL 073-474-3366

Wine-Labo

この資料は Wine-Labo ホームページからもダウンロードできます。