

蜜と酸のバランスが美しい1級シャブリ

シャブリ・プルミエ・クリュ モンマン・ドメーヌ・ド・ボーヴォワ
Chablis 1er Cru Montmains Domaine de Beauvais

樽香は控えめ、酸が主体、主張の優しいモンマン



色みはゴールドがかり、いかにもエキス分の厚い様子が伺える。香りを試せば、白い花の蜜の香り。それからほんのり、木樽熟成による若木の清々しい香り。それらが一緒になって、爽やかで涼しい風のように鼻腔をサッと通り過ぎていくような、穏やかでさりげない空気。

味わいを試してもあくまで主張は優しく、柔らかい蜜感が旨みとともに入ってくる。旨みにはぶどうの木が土から吸い上げたミネラルが豊富に感じられ、まるで程よい味わいの硬水のように、適度なシャープさを演出してくれている。その蜜は舌の上で感じる糖分の甘さではなく、「甘いかのように」感じる程度の仄かなもの。その淡い蜜が広げるボディを、今度はしっかりとした酸がキリリと引き締めてくれる。伸びやかで、ボリュームのある酸。余韻には、爽やかで甘酸っぱい果物を食べた後のような心地よさがジワリ。

酸と蜜のバランスが美しい1級シャブリ。

Technical Sheet

ワイン名	シャブリ・プルミエ・クリュ・モンマン・ドメーヌ・ド・ボーヴォワ Chablis 1er Cru Montmains Domaine de Beauvais
クラス	AOC Chablis 1er Cru Montmains
生産者	ドメーヌ・ド・ボーヴォワ Domaine de Beauvais トレンブレイ家は現在5代目のジェラルドとヘレンの夫婦がワイン造りを行う。プルミエ・クリュ（モンマン）を含む12haを所有。蜜感のしっかり乗ったテイストイメージを大事にする。
産地	フランス ブルゴーニュ地方 シャブリ地区 セラン川の西側、プルミエクリュが10区画点在するエリアを中心に、プルミエ・クリュ（モンマン）を含む12haの畑を所有。
セパージュ	100%シャルドネ
タイプ	白
畑	畑名モンマン（1級畑） 1.5億年前と言われる牡蠣の貝殻が作った石灰質の土質（キンメリジャン土壌）はミネラルが豊富。樹齢20-40歳。
醸造 熟成	空気式圧搾機でプレス。80%ステンレスタンク、20%新樽にて熟成（12カ月）
ALC %	13.0%



輸入元 株式会社ワイン・ラボ www.wine-labo.jp

〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail info@wine-labo.jp TEL 073-474-3366



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。