

夏野菜の瑞々しさと 仄かな淡い蜜感

ル・エス・トゥーレーヌ・ドメーヌ・デュ・シャピトル
"Le S" Touraine Domaine du Chapitre

ソーヴィニヨン・ブランの典型を表現したい



色合いは 緑を基調とした優しいゴールド。香りを試せばまず入ってくるのは、ぶどうの持つ植物としての青さ！ししとうやピーマンなどの若々しい夏野菜を千切ったときに、水分が細かい霧となってエネルギーギッシュな香りが空气中に満ちるようなイメージ。

味わいにも、香りの青いイメージがずっと続く。このややインパクトの強い青さとバランスをとっているのは、丁度良い加減の蜜感。まるで、まだ硬く若い桃の果汁のようで、天然水が天然水として若々しくまだそこに流れていて、スッと喉を通る清涼感を保ちながら、仄かな蜜の丸みをテイストに添えている。ソーヴィニヨン・ブランらしい、青さと丸さの心地よいバランスだ。

キュベの名は「ル・エス Le S」。ソーヴィニヨン・ブランの典型をここに表現する、という造り手の意思をキュベの名に冠し、その意気込みの印としてエチケットに拇印まで押しつけてしまうという、熱い思いが溢れんばかりのエチケットデザイン。

Technical Sheet

ワイン名	ル・エス Le S 「ソーヴィニヨン・ブランの典型をここに表現する」という造り手の意思をキュベの名に冠する
クラス	AOC Touraine トゥーレーヌ
生産者	ドメーヌ・デュ・シャピトル Domaine du Chapitre 200年近く代々続くデスロジェ家、現在は兄 フランソワと妹 マリリンの代。真のテロワールとは？トゥーレーヌらしさとは？ワイン造りの原点に触れる問いかけを繰り返しながら、伝統的製法を守り続ける。
産地	フランス ロワール地方 トゥーレーヌ地区 トゥール中心部から東へ 70km
セパージュ	100%ソーヴィニヨン・ブラン
タイプ	白
畑	石灰質、ケイ酸質混じりの粘土質
醸造熟成	低温にてゆっくりアルコール発酵 ステンレスタンク熟成
ALC %	12.0%



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。