

蜜感を大事にした上質なシャルドネ

シャルドネ レザベイユ マチュード・ブルーリィ
Chardonnay "Les Abeilles" Mathieu de Brully

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



透明感のあるイエローカラー、鼻を近づけると香りは甘い。桃の若さが混じったようなフレッシュな果物の甘い芳香。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。そのあとに舌に乗ってくるのは、上質なシャルドネならではの蜜のイメージ。じんわりと染み込むように余韻まで旨みを連れて行ってくれる。

この白ワインの生産者「マチュード・ブルーリィ」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でもってこのワインを醸す。ラングドック地方のぶどうをメインに、一部マコネのシャルドネも使用。

Technical Sheet

ワイン名	シャルドネ レザベイユ マチュード・ブルーリィ Chardonnay "Les Abeilles" Mathieu de Brully
クラス	Vin de France
生産者	マチュード・ブルーリィ Mathieu de Brully 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（メインはラングドック、一部はマコネ地区）
タイプ	白
畑	ラングドック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 %	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。