

素直でナチュラル でも力強い美味しさ

サントーバン ジャディ アンフォラ マチュードブルーリイ
Saint-Aubin JADIS Amphora Matthieu de Brully

サントーバン村の名手がアンフォラで寝かせた素のシャルドネ



色合いはいかにも密度の高そうなゴールド。液体の粘度は高く、時間をかけてゆっくりグラスを滑る。香りを試せば、ナッツやハチミツのような、香ばしく甘く焦がされたような芳香。エキス分の強さよりも、ワインが空気と触れた痕跡のようなものが感じられる。ぶどうが乾いて、挽ぎたてよりもその生っぽさがより強調されたようなイメージ。

味わい。何にも頼らない素のシャルドネの表情が、グワッと押し寄せてくる。樽香はない、華やかで化粧的な香りがする訳でもない、シャルドネがただ持って生まれたナチュラルな蜜感と、ミネラルと、酸とが素の状態で生き生きと力強く味わいをつくっている。畏まった雰囲気はなく、テロワールを素直に表現して出来上がった、気持ちの良い味わい。

このワインは、通常の熟成樽やタンクではなく、アンフォラ（土を素焼きして作られる陶器の一種、古代よりワインの熟成や運搬に用いられる）仕込み。空気と盛んに触れ合い、ナチュラルな果実味がしっかりと出る。



Technical Sheet

ワイン名	サントーバン ジャディ アンフォラ Saint-Aubin JADIS Amphora
クラス	AOC Saint-Aubin サントーバン
生産者	ドメーヌ・ルウ・パール・エ・フィス Domaine Roux Père Et Fils 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 ブルゴーニュ地方 コート・ド・ボーン地区 サントーバン村
セパージュ	100%シャルドネ
タイプ	白
畑	標高 300-350m の東南向き斜面 粘土石灰質 手摘み収穫
醸造 熟成	樽発酵 12-14 か月アンフォラにて熟成 空気との接触を盛んにすることによって、ナチュラルな果実味がしっかりと出る

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。