

密度の高い甘みと爽やかな酸が同居した貴腐ワイン

シャトー・デュ・モン サント・クロワ・デュ・モン
Chateau du Mont Sainte-Croix-du-Mont

ソーテルヌの対岸に位置する貴腐ワインの隠れた銘醸地



色合いは密度の高いゴールド。グラスの淵をすべる液体の粘度は極めて高い。鼻を近づければ、爽やかなレモンのような香り。そこには、甘口でワインである輪郭はあまり感じられないほど、香りのラインは細く研ぎ澄まされている。

舌に乗せれば、このワインの本当の顔が見える。新鮮だと思っていたレモンは、香りの爽やかさだけを残して砂糖漬けに様変わり。柑橘系の果実味は、レモンから始まり、あんず、デーツ、パッションフルーツ、マンゴーなどの熟度の高い味わいへ。さらにそれらのフルーツをジャムにしたような、密度の高い甘み。あくまで酸を伴った、美しく爽やかな甘み。

このワインの産地 サント・クロワ・デュ・モンは、貴腐ワインの銘醸地ソーテルヌ地区から、ガロンヌ川を挟んで対岸に位置する。知名度は圧倒的にソーテルヌに劣るが、クオリティの高い貴腐ワインを生み出す隠れた銘醸地。



Technical Sheet

ワイン名	シャトー・デュ・モン サント・クロワ・デュ・モン Chateau du Mont Sainte-Croix-du-Mont
クラス	AOC Sainte-Croix-du-Mont サント・クロワ・デュ・モン
生産者	シャトー・デュ・モン Chateau du Mont 200年近く続く家族経営ワイナリー。貴腐ワイン AOC サント・クロワ・デュ・モンの他に、AOC グラーヴや AOC ボルドーの赤、白、ロゼなども生産する。全体で 25ha の畑を所有。
産地	フランス ボルドー地方 サント・クロワ・デュ・モン地区 ボルドー中心部からガロンヌ川添いに南東へ 50km (ソーテルヌ地区の対岸)
セパージュ	90%セミヨン、5%ソーヴィニヨン・ブラン、5%ミュスカデル
タイプ	白 甘口
畑	粘土石灰質、南～南西向きの斜面、平均樹齢 60 歳 貴腐状態のぶどうを手摘み収穫 1ha 当たり 5-6HL
醸造熟成	15 カ月以上木樽熟成
ALC %	12.5%



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。