

フランス白ワイン



フランス ブルゴーニュ
ラ・シャブリジェンヌ
シャブリ ラ・ピエレ
A.O.C. シャブリ
2017
白
辛口

醗酵:ステンレス・タンク
熟成:95%ステンレス・タンク熟成、
5%オーク樽熟成(新樽比率1%)で8
カ月、その後ステンレス・タンク熟
成8カ月(シュール・リーにて)

シャブリ全体の1/4という最大生産
量を誇りながら品質的にもトップと
目される生産者。エレガントなリン
ゴや洋ナシのアロマが香り立ち、口
中で見事な質感を感じることが出
来るワインです

7,500円



フランス ブルゴーニュ
ドメーヌ・サント・バルブ
ヴィレ・クレッセ チュリセ
A.O.C. ヴィレ・クレッセ
2017
白
辛口

醗酵:オーク樽
熟成:オーク樽熟成 10カ月
(228L、新樽比率5%)、その後ス
テンレス・
タンク熟成 5カ月

自然を尊重しバイオダイナミ農法を実
践する、マコネー地区の若手リー
ダー的存在のドメーヌ。ブドウの力
がみなぎり、ピュアな果実味と力強
さを併せ持つ蔵の最上級銘柄です

12,000円



フランス ブルゴーニュ
シルヴァン ロワシェ
ムルソー
A.O.C. ムルソー
2016
白
辛口

醗酵:オーク樽
熟成:オーク樽 14カ月(仏A/E産
228L、新樽比率 30%)

ヘーゼルナッツやトーストといった
香ばしい香りに、白い花のような華
やかなアロマ。肉厚な果実味と骨
格、バランスのよい酸が絶妙な白
ワインです

15,000円



フランス ブルゴーニュ
フィリップ・ベルノ・ベリガール
ピュリニー・モンラッシュ
A.O.C. ピュリニー・モンラッシュ
2017
白
辛口

醗酵:オーク樽
熟成:オーク樽熟成 11カ月
(228L、新樽比率25%) / ステン
レス・タンク熟成 6カ月 / 瓶熟成
6カ月

所有する畑の中でも樹齢の高いブ
ドウを厳選して使用。透明感のある
酸と上質なミネラルが豊かな果実
味を引き立てている。素直でありな
がら気品のある白ワインです

15,000円



フランス ブルゴーニュ
ドメーヌ・ミッシェル・グロ
オート・コート・ド・ニュイ・
サン・マルタン
A.O.C. ブルゴーニュ・オート・コート・
ド・ニュイ
2017
白
辛口

醗酵:ステンレス・タンクにて3分の2
まで醗酵、その後オーク樽へ移し
醗酵 熟成:オーク樽熟成(新
樽比率20%)

ミッシェル・グロが僅か3.25ha所有
する畑からつくられる稀少な白ワイ
ン。口当たりは柔らかですが、熟成
での発展を予期させるだけの力強
さと凝縮感も持っています

8,000円



フランス ボルドー
シャトー・元結
シャトー・ラコサード・サン・
マルタン
A.O.C. プライ・コート・ド・ボルドー
2016
白
辛口

醗酵:オーク樽(400L)、酵母を加え
ずに樽の中で自然醗酵 シュール
リーを行う
熟成:オーク樽で6カ月間熟成、
100%ブルゴーニュ樽使用(新樽比
率33%、400L)

醗酵:熟成共にブルゴーニュ樽を使
用。ミネラル分豊富な土壌からでき
るフレッシュ感のあるセミヨンが特
徴で、丸みのある豊かな味わいで
す

7,000円



フランス ロワール
ドメーヌ・デ・ギュイオン
ソミュール ヴァン・デュ・ノール
A.O.P. ソミュール
2016
白
辛口

醗酵:ステンレス・タンク醗酵
熟成:ステンレス・タンク熟成 4カ
月(シュール・リー)

オレンジやグレープフルーツ、ペル
ガモットのような華やかな香りや桃
やアーモンドを想わせるふくよかな
ニュアンスもある、酸味と厚みの絶
妙なワインです

7,000円