柔らかくナチュラルなミネラル感

ミュスカデ・セーブル・エ・メーヌ　ドメーヌ・ミシェル・デロム
Muscadet Sèvre et Maine　Domaine Michel Delhommeau

柔らかさと引き締まり　美しいバランスを持つミュスカデ

やや黄色がかった淡いグリーン、香りにはメロンのようなウリ系果汁の甘さを伴った青み、軽くて密度は低いけれども、大きくフワフワと膨らむ風船のように優しいイメージ。

そんな柔らかい印象のまま舌に乗せると、ミュスカデにしては珍しい蜜の印象がうかがえる。熟度が高く、円のように角のない味わいが口中をさらに柔らかくしてくれる。酸やミネラルは存在するけれども、その柔らかい体をスッと後から締めてくれる程度に優しい。ガブロと呼ばれるこの地特有の火山岩がミネラルに存在感を与えている。

やや遅摘みで収穫されるこの造り手のミュスカデは、熟度が高く円い。「辛口」という言葉は、ワインを偏ってカテゴライズしてしまうことの多い言葉だが、このワインの持つ辛口的要素は日本酒のそれに近く、日本人が意味する「辛口」という表現にピッタリだ。

Technical Sheet

ワイン名	ミュスカデ・セーブル・エ・メーヌ　Muscadet Sèvre et Maine
クラス	AOC Muscadet Sèvre et Maine
生産者	ドメーヌ・ミシェル・デロム　Domaine Michel Delhommeau
産地	フランス ロワール地方 ペイ・ナンテ地区 ナント中心部から東南へ 30km
セパージュ	100%ミュスカデ
タイプ	白
畑	溶岩が凝固したガブロ（斑れい岩）と言われる土壌、花崗岩、片麻岩 完全無農薬栽培
醸造 熟成	シュール・リー（滓と共に熟成）約 9 ヵ月
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。