

完熟フルーツの円を青野菜とミネラルが引き締める

トゥーレーヌ・シュノンソー・ブラン ドメーヌ・デュ・シャピトル
Touraine Chenonceaux Domaine du Chapitre

トゥーレーヌのテロワールを基本に忠実に表現



色合いは少し緑がかったイエロー。香りの真ん中にまず「青み」。ライムやシトラスの皮をつぶしたようなフレッシュ感。ピーマンやししとうなどの、まるで香りに緑色がついているような握ぎたて感。

口に含み味わいを探る。香りとは裏腹に、柔らかく大ぶりに、白ワインにしてはボリュームを感じさせてくれる体つきの大ささを感じる。味わいは青いだけじゃなく、周辺にはパイナップルや桃のような熟れて美味しいフルーツのようなテイストが華やかさをもたらしてくれる。

一旦柔らかく広がった味わいは、最後にもう一度、芯のあるミネラルによって引き締まりを見せる。フレッシュ→ふくよか→またフレッシュと、テンポよく様々な表情を見せてくれる。この1本には、白ワインの持ちうる数々の魅力が詰まっている。

造り手ドメーヌ・デュ・シャピトルは、ぶどうや土地の個性をとにかく「真っすぐ」に表現したいというポリシーを持つ。変化球無しに造られたこのワインは、ソーヴィニヨン・ブランというぶどうのポテンシャルを改めて感じさせてくれる銘柄だ。

Technical Sheet

ワイン名	トゥーレーヌ・シュノンソー・ブラン Touraine Chenonceaux Blanc
クラス	AOC Touraine Chenonceaux トゥーレーヌ・シュノンソー
生産者	ドメーヌ・デュ・シャピトル Domaine du Chapitre 200年近く代々続くデスロジェ家、現在は兄 フランソワと妹 マリリンの代。真のテロワールとは？トゥーレーヌらしさとは？ワイン造りの原点に触れる問いかけを繰り返しながら、伝統的製法を守り続ける。
産地	フランス ロワール地方 トゥーレーヌ地区 トゥール中心部から東へ 70km
セパージュ	100%ソーヴィニヨン・ブラン
タイプ	白
畑	ドメーヌで最高条件の区画からのぶどう 南向きの肥沃な斜面 粘度や火打石のシレックス土壌
醸造 熟成	低温にてゆっくりアルコール発酵 ステンレスタンクと木樽に分けて熟成
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。