

食中でも楽しみたい 爽やかな甘み

ヴーヴレ・ドゥミセック アルモニー ドメーヌ・ブーテ・ソルニエル
Vouvray Demi-Sec HARMONIE Domaine Boutet Saulnier

フレッシュ感と蜜感 両方備えたやや遅積みシュナン・ブラン



やや強い黄色を帯びた小麦色。香りを試せば、グレープフルーツやレモンの皮をちぎったようなクリアなイメージが、スツと空気を冷やしてくれる。同時に、何かを燻したような香り。スモーキーというには優しすぎる。煙までは行かない、近くにある炭の香りが仄かに紛れているような、もしくは石と石を擦って空気に舞う目に見えない細かい塵のような、石の小さな粒の香り、ミネラルの香り。

味わいは柑橘が主役。シトラスの果汁が本当に入っているような心地よい苦みと、程よい鋭さを持った酸。そして前半の爽やかなイメージを優しく覆うように「ハチミツ」がやってくる。これも、スプーンの先に乗る程度のハチミツをわざわざ入れたかのような蜜感。その甘みはデザートワインと呼ぶには程遠く、一瞬感じる程度で、甘みが引いた後にはまたグレープフルーツやシトラスのような心地よい苦みが口中をクリアにしてくれる。

このキュヴェ ドゥミ・セックは、ドメーヌが造る中甘口。甘さと爽やかさのバランスを目指し「アルモニー（調和）」という名を持つ、食中でも楽しみたい大人の中甘口ワイン。

Technical Sheet

ワイン名	ヴーヴレ ドゥミ・セック アルモニー Vouvray Demi-Sec HARMONIE
クラス	AOC Vouvray ヴーヴレ
生産者	ドメーヌ・ブーテ・ソルニエル Domaine Boutet Saulnier オーナー クリストフ・ソルニエルが夫婦で営むドメーヌ。本来ポリュームや厚みを得意とするシュナン・ブランという品種を敢えてスリムに、そしてフレッシュ感の心地よい味わいのスタイルを目指し、シュナン・ブランの新しい可能性を模索する。
産地	フランス ロワール地方 トゥーレーヌ地区ヴーヴレ トゥール中心部から東へ12km
セパージュ	100%シュナン・ブラン
タイプ	白
畑	無農薬栽培、キュヴェによってぶどうの収穫時期を分ける。一番早いフレッシュな段階でクロ・パレ（スパークリング）、セックの2つのキュヴェ用に収穫、少し遅れてやや熟したドゥミ・セック用、最後に最も熟度の高くなるムルー用を収穫。このドゥミ・セックは、自然なフレッシュ感を保ちながら、ほのかに立つ甘みを味わいのキーポイントとする。
醸造 熟成	空気式圧搾機でプレス ステンレスタンク熟成 残糖 20.5g/L
ALC %	14.0%



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。