

優しい蜜感がまとめる シャープなシャブリ

シャブリ・ブルミエ・クリュ・コート・ド・レッシェ・ドメーヌ・ド・ボーヴォワ
Chablis 1er Cru Côte de Léchet Domaine de Beauvais

味わいのボリューム感を大事に造る 1級シャブリ



色合いはやや緑がかったゴールド。引き締めりのある爽やかな香りには、果実の若さ由来のフレッシュ感と、ほんのり木樽のニュアンス。

爽やかな香りのイメージは、口に含んでからも続く。白い花を思わせるフローラルな香りが鼻に抜け、香り全体をより一層彩る。

味わいにはシャブリらしい「酸」と「ミネラル」がはっきりと存在し、全体を引き締める。堅いイメージが前に前に押して来るも、全体としてはとてもバランスよく纏まっている。その調和を上手にこなしているのは、ナチュラルな蜜感。ハチミツというほど強くもない、ジワッと滲むような甘い花の蜜。これが味わいに円みを与えているお陰で、酸やミネラルなどの硬い部分が、非常にキメ細かく、優しく感じられる。

シャブリが本来持つ、シャープなイメージは保ちながら、1級畑ならではの味わい深い葡萄のエキス分が織りなす、ブルミエ・クリュの柔らかいスタイル。

Technical Sheet

| | |
|----------|--|
| ワイン名 | シャブリ・ブルミエ・クリュ・コート・ド・レッシェ・ドメーヌ・ド・ボーヴォワ Chablis 1er Cru Côte de Léchet Domaine de Beauvais |
| クラス | AOC Chablis 1er Cru Côte de Léchet |
| 生産者 | ドメーヌ・ド・ボーヴォワ Domaine de Beauvais トレンブレイ家は現在 5 代目のジェラルドとヘレンの夫婦がワイン造りを行う。ブルミエ・クリュ（コート・ド・レッシェ）を含む 12ha を所有。蜜感のしっかり乗ったテイストイメージを大事にする。 |
| 産地 | フランス ブルゴーニュ地方 シャブリ地区 セラン川の西側、ブルミエクリュが 10 区画点在するエリアを中心に、ブルミエ・クリュ（コート・ド・レッシェ）を含む 12ha の畑を所有。 |
| セパージュ | 100%シャルドネ |
| タイプ | 白 |
| 畑 | 畑名コート・ド・レッシェ（1級畑） 1.5 億年前と言われる牡蠣の貝殻が作った石灰質の土質（キンメリジャン土壌）はミネラルが豊富。樹齢 20-40 歳。 |
| 醸造 熟成 | 空気式圧搾機でプレス。80%ステンレスタンク、20%新樽にて熟成（4-6 ヵ月） |
| ALC % | 13.0% |



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。