

丸み、青み、爽やかなぶどう皮のイメージ

シャトー・テューレイ ボルドー・ブラン
Chateau Thieuley Bordeaux Blanc

クリーンな装い 品を感じるテイストのソーヴィニオン・ブラン



ゴールドを帯びた色合いが、蜜のイメージや味わいの丸さをイメージさせてくれる。香りを試せば、メロンの皮のような青く瑞々しいニュアンスがふわり。その中には、ぶどうの果汁が自然に滲えた甘い蜜の香りも見え隠れする。

口に含めば、香りで感じた青みや蜜感はゆっくりと背後に引き下がり、透明感のある水分の旨みが味わいのメインに感じられる。その旨みには派手さはなく、クリーンであくまでピュアなイメージ。この落ち着いた主張を角のない酸味の柔らかいラインが縁取って、味わい全体をさらに落ちついた方へ持って行く。

香りにこそ、ソーヴィニオン・ブランらしい青い特徴はあるけれども、その特徴を良い意味で抑えて、セパージュ 50%のセミヨンが演出する上品で落ち着いた蜜感の良い仕事をしている。静かな空間でゆっくり楽しみたい時に、こんなテイストがあれば嬉しい。



Technical Sheet

ワイン名	シャトー・テューレイ ボルドー・ブラン Chateau Thieuley Bordeaux Blanc
クラス	AOC Bordeaux
生産者	シャトー・テューレイ Chateau Thieuley 1950年から始まった家族経営シャトー。1980年代、ボルドー中のワイナリーが白用ぶどうを引き抜きメルロに植え替えた時期、白ワインに誇りをもつシャトー・テューレイは全く逆のを行い、今も白ワインに力を入れ続ける。現在はシルヴィーとマリーの姉妹がシャトーを切り盛りする。
産地	フランス ボルドー地方 ボルドー市街地からガロンヌ川を渡り、南東へ 30km
セパージュ	50%セミヨン、35%ソーヴィニオン・ブラン 15%ソーヴィニオン・グリ
タイプ	白
畑	粘土・砂利質 シャトー名「Thieuley」はこの周辺の豊富なミネラルを持つ粘土質の呼び名 « tioule » に由来
醸造 熟成	低温スキンコンタクト 空気式圧搾機にて圧搾 ステンレスタンクにて 3-5 か月澤と共に熟成
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。