

小規模生産者が造る

# 希少なボルドー ブラン

## Bordeaux Blanc

生産量は 2000 本~2500 本

その大部分がフランスのレストラン向けに販売されている「貴重な白」  
世界中を探しても入手困難なワインが日本で楽しめます！

### シャトー デュ オー マレ ブラン 2018 Château du Haut-Maray Blanc

このキュヴェは生産量のとても少ない貴重なワインで、大部分は現地のレストラン向けに販売されます。限られた数量のみ分けていただくことが出来ました。白ワイン用の畑はわずかに 1.5ha。収量は低く 35hL/ha です。2018VT からセミヨンブレンドをしていて、深みを出すことが出来、アクセントを与えています。100%除梗し、柔らかくプレスした後、発酵前に低温でスキンコンタクトを行います。15度に温度管理しながら1ヶ月、樽で発酵させます。発酵後、6~8ヶ月樽で熟成させます。樽は225Lのバリックで、新樽比率は15~20%です。

【白・辛口】国/地域等：フランス/ボルドー/AOC グラーヴ

生産者：シャトー デュ オー マレ

葡萄品種：ソーヴィニオン ブラン 70%、ソーヴィニオン グリ 25%、セミヨン 5%

熟成：225Lのバリック（新樽 15~20%）で6~8ヶ月

品番：FC-016/JAN：4935919310161/容量：750ml



**¥3,630**(本体価格¥3,300)

### 2019VT が「デカンター」でブライのNo.1 白ワインとして掲載される実力 セミヨンの比率を高くした、個性派ワイン シャトー モンデジール ガザンの「希少な白」

### シャトー モンデジール ガザン ブラン 2018 Château Mondésir Gazin Blanc

アロマティックなソーヴィニオン ブランの香りが強く出すぎないように、セミヨンをブレンドすることでバランスを取っています。畑は、粘土石灰岩土壌で、目の前にジロンド河が広がり、その影響を受けています。栽植密度は、6,100 本/ha です。すべて手摘みで収穫します。発酵前のスキンコンタクトは行いません。除梗せず、空気圧プレスでゆっくりと全房圧搾します。品種ごとにコンクリートタンクで18度の低温に保ちながら発酵させます。その後、400Lのフレンチオーク樽（新樽 15%）に移し、9ヶ月熟成させます。酸、果実味、ボディのバランスが素晴らしく、樽の要素はとて上品でエレガントです。

【白・辛口】国/地域等：フランス/ボルドー/AOC ボルドー

生産者：シャトー モンデジール ガザン

葡萄品種：セミヨン 55%、ソーヴィニオン ブラン 45%

熟成：400Lのフレンチオークの樽（新樽 15%）で9ヶ月

オーガニック認証：AB、ユーロリーフ

品番：FC-296/JAN：4935919312967/容量：750ml



**¥2,750**(本体価格¥2,500)

