

# 新入荷

## DOMAINE ADELE ROUZE QUINCY

ロワールで最初に AOC に認定されたソーヴィニヨン ブランの隠れた銘醸地 “カンシー”

### そのクオリティの高さを 体感していただける見事な 1 本です



カンシー 2022

Quincy

土壌は、表土は砂と砂利、下層土は粘土質です。収穫量は 47hL/ha です。収穫は機械で行います。収穫した葡萄を注意深く選別します。低压でやさしく压榨した後、16~18 度に温度コントロールされたステンレスタンクで発酵を行います。澱と共に約 4 ヶ月熟成させます。グレープフルーツなどの柑橘類や白い花のアロマが広がります。口に含むとリッチできれいな果実味が感じられ、フレッシュでフルーティな口当りです。心地よく長い余韻があります。年間生産量は約 7 万本です。

【白・辛口】国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C.カンシー

生産者：ドメヌ アデル ルーズ 葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン

熟成：ステンレスタンクで澱と共に約 4 ヶ月

品番：FC-970/JAN：4935919319706/容量：750ml **¥4,180**(本体価格¥3,800)



ドメヌ アデル ルーズ

2003 年にアデル ルーズによって設立されたドメヌです。アデルはボルドーでワイン造りを学んだ後、故郷のカンシーへ戻り、自身の名を冠したドメヌを設立しました。現在、父親から譲り受けた樹齢の古い区画（1950 年代に植樹）に加え、2004 年から 2009 年に植樹した区画と合わせて、約 11.7ha の葡萄畑を所有し、ソーヴィニヨン ブランを植えています。収穫量は 47hL/ha です。自然環境を尊重したワイン造りを重要と考え、フランス農水省の認証、HVE（環境価値重視）を取得しています。



<A.O.C. カンシーについて>

ロワール地方、サントル ニヴェルネ地区に位置する AOC。サンセルやプイ フュメから西へおよそ 50km、ルイイの東側にあり、栽培面積が約 300ha の小さな産地。シェール川沿いの緩やかな河岸段丘に畑が広がっている。土壌は、粘土や石灰岩の上に、砂礫や砂などが覆う独特の土壌。1936 年に、サントル ニヴェルネ地区では最初に AOC 認定される。ソーヴィニヨン ブランから造られる白ワインのみが認められている。