



= 普段飲みに最適 お手頃ワイン =

■ 生産者について



1800年代に設立された家族経営の生産者。現在は7代目。
Frédéric Maulun

■ 畑・醸造について

63haを所有(40haはトラゴン(Tragon)村、残り23haはトラゴン村から20キロほどの村)し、約40万本を生産。平均樹齢は20年。平均収穫量は48hl/ha。粘土石灰質の南～南西向きの斜面。殺虫剤は5年間不使用、化学肥料も4年間不使用のリュットレゾネ。ぶどうは摘み取り後、除梗。スキンコンタクトしたジュースをステンレスタンクにて16-17°Cでアルコール発酵します。一度フィルターをかけ、シュルリーで10か月ほど熟成させます。

■ ワインについて

◆ **Ch.La Chataigneraie Blanc** シャトー・ラ・シャテニユレ・ブラン

<品種>セミヨン30% ソーヴィニヨン・ブラン70% <醸造>ぶどうは摘み取り後、除梗。スキンコンタクトしたジュースをステンレスタンクにて16-17°Cでアルコール発酵します。一度フィルターをかけ、シュルリーで10か月ほど熟成させます。<生産本数>30000本

ぶどうは機械摘み。完熟した葡萄を収穫したいと思ったときに、すぐ収穫できるというメリットが他のデメリットよりも大きかったから。そのため、収穫前のぶどうのふり落としにはかなり時間をかけています。

さわやかな果実味と綺麗で穏やかな酸がバランス良く、すっきりとした飲み口に仕上がっていて、サラダやシンプルな魚料理と相性の良いワインです。