

MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE

ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ シュール・リー



ワイン名：ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ シュール・リー

ヴィンテージ：2022

生産者：シャトー・ド・シャスロワール

生産国：フランス

地区・地方：ロワール

格付：AOC ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ

規格：750ml x 12本

セパージュ：ミュスカデ 100%

醸造：ステンレスタンクでシュール・リー。バトナーージュをしながら複雑味を出し毎年春にボトリング。

アルコール度数：12.5%

JAN：3 352590 000173

参考小売価格：¥2,300(税抜)

【テイastingコメント】

みずみずしいライムやグレープフルーツ、レモンなど柑橘のフレッシュな香り。白い花や凝縮した果実味にミネラル感やわずかにハーブのニュアンスも感じられる。さわやかな酸味とフルーティさで、フレッシュな味わいが特徴のバランスのとれたワイン。

NOTES

約60年前にベルナール・シェローとエドモンド・カレが結婚しシェロー・カレが誕生します。ミュスカデという地に魅せられた家族は3世代にわたって情熱を引き継いでいくこととなります。ベルナルの父はシャトー・ド・シャスロワールという数百年前の古いシャトーを1953年に購入し、父から引き継いだベルナルは、グランクリュに匹敵するミュスカデを造りたいと情熱を抱きます。ベルナルの息子は医学の道を歩んでいましたがミュスカデへの地に魅了され、本格的に「ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ」を造りたいと転身します。そして今はルイズ・シェローが加わりミュスカデの魅力をより多くの人へ伝えるために日々情熱を注ぎシャトーの発展に尽力しています。(畑は南向きのシスト土壌)