

Chateau Sigalas Rabaud «Ch.シガラス・ラボー»

ボルドー・ソーテルヌの格付け第1級シャトー。所有する畑が14ヘクタールというのは、格付け第1級では最小規模。近年は環境保全、生物の多様性、テロワールの尊重を掲げ、化学物質の使用を避け、有機的にブドウを栽培する方法をとっているシャトー。もちろん全てのワインが素晴らしいのですが、亜硫酸無添加ワイン【ル・サンク・サン・スーフル・アジュテ】は、そんな彼らの今後の指針を示しているかのような素晴らしいワインです！



ファーストと同じ畑から収穫される“半”貴腐化したブドウで造られるSO2無添加ワイン！

Le 5 Sans Soufre Ajouté Vin blanc doux
ル・サンク・サン・スーフル・アジュテ AOC ボルドー・シュペリュール

参考小売価格 **6,000** 円(税別)

- ◆白ワイン(甘口)半貴腐ワイン/750ml ◆フランス/ボルドー/ソーテルヌ
- ◆セミヨン 85%、ソーヴィニオン・ブラン 15% ◆JAN: 4582245860947

樽熟成はなし。収穫はもちろん手摘み・手選別されるが、完全な貴腐状態になる前(半貴腐状態)に収穫してワインにする。完全に貴腐化されていない分、コクのある甘さの中にフレッシュな酸が感じられる。近年のこのシャトーの指針を示す【テロワール重視のワイン造り】という事で、亜硫酸塩無添加で造られる。第一印象は非常に複雑、そして、ファーストやセカンドと比べると少し糖度は抑え目で、その分キレイな酸が心地よく感じられる。このレベルの糖度にこのレベルの酸があることで、甘口ワインなのに飲み飽きすることがない。香りはリンゴ、桃、アンズ、ハーブなど複雑な香り。全体的には、柑橘フルーツ、白い花のアロマが中心で、甘くフレッシュな味わい。

(株)カーヴ 〒107-0052 東京都港区赤坂 7-5-34 インペリアル赤坂フォーラム 512
TEL 03-6277-7862 FAX 03-3588-6090 Mail info@caav.co.jp