

# シャトー・ド・シャントルーブ CHATEAU DE CHAMPELOUP



フランス



## ロワールで400年続くワイナリー

ロワールで400年も続くシャトー・ド・シャントルーブは丘の中腹に畑があり、理想的な日光の照射を受けています。土壌は粘土石灰岩と粘土片岩土壌で、それによりワインは表現力豊かでフレッシュ、独特な個性を持ちます。区画ごとの厳格な監視のもと、日々ブドウの熟度をチェックし、最先端の設備（空気圧プレス機など）と工場資材の段階的な更新により、1987年からワインの質を毎年確かなものとしてきました。醸造学者のノウハウと併せて細部にまで注意を払う事で、敷地内で瓶詰めされるワインの独自の品質を保証します。100ヘクタールの敷地は2019年からHVE（High environmental value環境価値重視認定）に賞されています。これは彼らの栽培方法が環境にとって友好的かつ生物多様性の開発に貢献している事を保証しています。ワイナリーはアンジュ村にあるブリニエにあり、区画の特徴は粘土質の下層土でこれがロワール地方の象徴であるフレッシュさをもたらします。醸造責任者のピエール・ジャン・ソヴィオンを含む14名のスタッフで、“テロワールを尊敬し、ブドウ品種を表現する”をポリシーとしワイン造りに取り組んでいます。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



### クレマン・ド・ロワール・ブラン CREMANT DE LOIRE WHITE [AOC クレマン・ド・ロワール]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
泡白・辛口・ミディアムボディ	NV	750	12.5	6	F40-39XX	¥3,700 (税込¥4,070)
【品種】 シュナン・ブラン カベルネ・フラン シャルドネ					【JANコード】 3176780026732	

16°Cのステンレスタンクで澱とともに熟成した後、瓶詰めして12°Cのラックで18か月間熟成させます。色合いは緑がかった薄いイエロー、滑らかな泡立ちが特徴。白い花やドライフルーツなど、複雑なアロマで、豊かなボリューム感でバランスはよく余韻が続きます。



### クレマン・ド・ロワール・ロゼ CREMANT DE LOIRE ROSE [AOC クレマン・ド・ロワール]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
泡ロゼ・辛口・ミディアムボディ	NV	750	12.5	6	F40-40XX	¥3,800 (税込¥4,180)
【品種】 カベルネ・フラン					【JANコード】 3176780035567	

16°Cのステンレスタンクで発酵後、12°Cでスパークリングワインになるまでおき、その後18か月間熟成させます。色合いは薄いピンク、赤いフルーツと複雑な香りによく調和がとれており、非常に長く余韻が続きます。前菜や、赤いフルーツで作ったデザートによく合います。



### アンジュ・ルージュ ANJOU ROUGE [AOC アンジュ]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・ミディアムボディ	ASK	750	12.5	6	F40-38	¥2,800 (税込¥3,080)
【品種】 カベルネ・フラン					【JANコード】 3176780032276	

発酵に次いでより高い温度で10-12日間醸しの期間を置きます。プレスし、タンクの中で微量な酸素供給をしながら4-8か月の間マロラクティック発酵し、10%のブレンドの為にタンク内で寝かせます。色合いは濃いめのルビーレッド。赤いベリーと花の香り、少しスパイシーなニュアンス。赤身・白身のお肉、チーズに合います。