

フランス、ロワール地方の“ミュスカデ・シュル・リー”が金賞で入荷！



フランスの北西部、ロワール川は全長 1,000 キロに及ぶ最長の大川。その流域がワインの産地となっています。この地区を代表する白ワイン“ミュスカデ セーヴル・エ・メーヌ シュル・リー”は、新鮮な魚介類にとっても相性の良いお手頃な辛口ワインとしてグルメの人たちに親しまれて来ました。数多くのミュスカデがある中、生産者元詰（ドメーヌ）のもので、パリ農産物コンクールにて金賞を受賞したシュル・リー製法のミュスカデをご案内いたします。



●シュル・リー製法とは？

発酵後、樽またはタンク内で澱引きをせずに、醸造中に生じた澱とともに寝かせる製法のこと。これにより繊細でフレッシュな香り高いワインに仕上がります。



Muscadet Sevre et Maine Sur Lie

商品名：ミュスカデ セーヴル・エ・メーヌ シュル・リー 2015

生産者：ドメーヌ デ カントロー

格付け：A.O.C.

品 種：ミュスカデ(ムソド・ブルゴニ)100%

畑面積：55ヘクタール

度 数：12%

仕 様：コルク

醸 造：ステンレスタンクにて発酵後、約6カ月間澱と寝かせる

味わい：柑橘系の果実や白い花の香りアカシアのスパイスが感じられます、程良いミネラル感と酸味のある、フレッシュな辛口白ワインです。

お料理：魚介類全般、特に生の貝類が合います。

受賞歴：パリ農業コンクール 2016 金賞受賞

毎年、フランスのパリで開催される国内農産物を対象とした品評会。コンクールとしては最大規模。金賞が与えられるのは約8%のみ。

規 格：750ml/12本入

上 代：¥1,500（税別）

J A N：317678006465



ROYAL OF JAPAN

（株）ローヤル オブ ジャパン
東京都渋谷区恵比寿南 1-1-1

TEL :03 (3715) 8273 / FAX: 03 (3715) 8299

*ワインは全て定温コンテナでの輸入
及び定温倉庫で管理しております。