

## 「ドメーヌ デュ ノゼ」の「サンセール 白 2005」を新発売

～こだわりの畑から生まれた仏ロワール地方サンセールの白ワイン～

ファインワインの輸入・販売を行う株式会社ファインズ(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:保美 光宏)は、仏ロワール地方サンセールのドメーヌ「ドメーヌ デュ ノゼ」の「サンセール 白 2005」(750ml 瓶・375ml 瓶)を、2006年8月1日から新発売します。価格は750ml 瓶、375ml 瓶ともにオープン価格での販売となります。

ロワール地方でも特異な場所に位置する AOC サンセールは、ロワール河を 300 キロほどさかのぼった、フランスのほぼ中心に位置しています。「ドメーヌ デュ ノゼ」はこの AOC サンセールで最も北に位置するサント・ジェム村でワイン造りを行っています。

現当主はフィリップ・ド・ブノワ氏で、夫人はドメーヌ・ドラ・ロマネ・コンティのオベール・ドヴィレーヌ氏の妹マリ・エレーヌ氏。また次男のピエール・ド・ブノワ氏も現在ブーズロン・ドメーヌ・ドヴィレーヌの運営を行っています。

フィリップ氏は何よりもまずぶどうの品質を重視する方針をとっており、湿度・気温・降水量の計測器を畑に何箇所も設置し、畑の環境を常にチェックすることで農薬の使用を極力制限しています。丁寧な畑作業によって造られた「ドメーヌ デュ ノゼ」のワインは現在、生産量の約90パーセントがフランス国外へ輸出されています。

「ドメーヌ デュ ノゼ」のぶどう畑は、急斜面に位置し、畑の表面に残された草は土が雨や嵐によって流されないようにする役割を果たすとともに、ぶどう木に適度なストレスをあたえます。土地は白っぽく、粘土質と石灰質の混じった土壌です。また、同時に貝殻や火打石を多く含む土壌なためミネラル分が豊富で、ワインからも十分にそれを実感していただけます。



商品名:	サンセール 白 2005
価格:	750ml 瓶 オープン価格 (参考価格:3,540 円) 375ml 瓶 オープン価格 (参考価格:1,720 円) *参考価格は税別です
ぶどう品種:	ソーヴィニヨン・ブラン 100%
色:	白
コメント:	果実味、フレッシュさを保つため、醸造には全てステンレスタンクが使われています。口に含むと透明感があり、ハーブかかった香りがグラスから立ち上ります。果実味に加え上質でエレガントな酸味が広がります。余韻は細くそして長く、繊細な香りやさわやかな酸味にいつまでも包まれます。