

ドメーヌ デ セネショー 新発売

シャトー ランシュ バージュのカーズ家が手がけるシャトーヌフ デュ パブ

ファインワインを輸入販売する(株)ファインズ(本社:東京都品川区、代表取締役社長:八木徹)は、3月中旬よりドメーヌ デ セネショーのシャトーヌフ デュ パブを販売致します。

ドメーヌ デ セネショーは20世紀初頭に設立されたこの地区で最も古いドメーヌの1つです。現在シャトー ランシュ バージュのオーナーであるカーズ家が所有しており、2006年ヴィンテージの醸造から手がけています。栽培・醸造は、前所有者の頃から変わらず、この地を知り尽くしたチームが担当。カーズ家所有になりランシュ バージュから譲り受けた良質な樽を熟成時に使うようになったため、より奥行きと複雑味のあるワイン造りが可能となりました。

ルージュは2006年ヴィンテージ、ブランは2007年ヴィンテージから、日本においてファインズが独占販売致します。



【シャトー ヌフ デュ パブ ルージュ 2006】

発酵と醸しを26-29日間行い、グルナッシュは50hlの大樽で、シラーとムールヴェードルは小樽で12-14ヶ月熟成させます。

ブラックチェリーや上質な樽の香りが主体で、かすかにスパイスのアロマも感じられます。粘性が高く、奥深い果実味と緻密なタンニンが特徴的です。

色: 赤

品種: グルナッシュ 64%、シラー19%、ムールヴェードル 15%、ヴァカレスとサンソー2%

容量: 750ml/375ml

税別参考価格: 5,000円(750ml)、2,990円(375ml)



【シャトーヌフ デュ パブ ブラン 2007】

ルーサンヌは樽でその他の品種はステンレスタンクで発酵と熟成を行っています。白桃や白い花のアロマ、樽熟成のルーサンヌに由来するスパイスが複雑に溶け込んでいます。エレガントでありながら濃密なテクスチャーが印象的で南国フルーツの風味が余韻として残ります。

色: 白

品種: ルーサンヌ 33%、グルナッシュ・ブラン 29.5%、クレレット 29.5%、ブールブラン 8%

容量: 750ml

税別参考価格: 5,000円

*品種のパーセンテージは作付面積の割合です。