

## 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河。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きました。数多くのミュスカデがある中、今回はロワールワインの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濾引きをせずに、醸造中に生じた濁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 2013

生産者：ラシュトー

格付け：A.O.C.

品 種：ミュスカデ (ムツ・ド・ブルゴーニュ) 100%



醸 造：ステンレスタンクにて発酵後、約6ヶ月濁と寝かせる

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を感じられます、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：リジェ・コンクール 2014 金賞受賞



ロワールワイン委員会がロワール醸造家連盟と協力して主催するロワールワインの品評会。（開催地：アンジェ）審査員は、ソムリエやぶどう栽培者、ワイン醸造専門家、ジャーナリスト等。2014 年度は、2,350 アイテムが出品し金賞を受賞したものは 145 品のみ。

規 格：750ml/12 本入（スクリューキャップ）

上 代：¥1,500（税別）

J A N : 3333780204953

