



美酒・旨酒・酔酒

さいしょ酒店

P.3

DOMAINE CHASSAGNE

ドメヌ シャサーニュ

ボージョレ ヴィラージュの
最高峰ランティニエ村でワイン造り

ボージョレ ヴィラージュ ヌーヴォー 〈SO2 無添加〉
航空便：FC-340 / 船便：FC-469

3,810円/2,890円



3世代にわたるドメヌで、レニエに近く、最高の品質のボージョレ ヴィラージュを産出することで有名なランティニエ村にてワイン造りをしています。1997年と2002年、ボージョレ ヴィラージュのコンクール（Concours des 2 Bouteilles）で第1位に選出されました。清澄もろ過もしないヌーヴォーにいち早く取り組んだ他、2019年にフランス農業省が自然環境を尊重し、持続可能な農業を行う従事者に与えるHVE認証を取得するなど、自然環境や生態系を重視したワイン造りを行っています。

葡萄の持ち味をそのままいかした
SO2 無添加のヌーヴォー

通常ボトルとは異なる魅力が詰まっています



樹齢は20～60年、全体の20%が全房、丸みを出すために80%は除梗します。ステンレスタンクとコンクリートタンクを使い、SO2を添加せず、野生酵母で発酵。5日間、28～30度でマセラションを行います。温度を18度まで下げ、アルコール発酵、マロラクティック発酵終了後、空気に触れさせずに澱引きをします。この過程でもSO2を添加はしません。清澄、濾過をせずにボトリングします。

このアイテムはSO2無添加で醸造しますが、SO2は醸造過程において自然に発生するため、バックラベルには「酸化防止剤含有」の表示をしています。