

SOMMELIER CHOICE

新鮮なレモンや洋梨のアロマ ふくよかで深みのある味わい
ワイナリーを代表するフラッグシップアイテム



SAUVIGNON



ソーヴィオン

SOMMELIER CHOICE 2025

April - May



上質な澱と共に30ヶ月熟成 エキゾチックフルーツの複雑な香り
リッチでポリフェノール感のある白ワイン

ソーヴィオン
オート キュルチュール シャトー デュクレレ
ミュスカデ セーブル エ メーヌ シュールリー

SAUVIGNON HAUTE CULTURE CHATEAU DU CLERAY
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE

ソーヴィオン
オート キュルチュール シャトー デュクレレ
ミュスカデ セーブル エ メーヌ クリュ ヴァレット

SAUVIGNON HAUTE CULTURE CHATEAU DU CLERAY
MUSCADET SEVRE ET MAINE VALLET



世界を、おいしいものでつなげよう。

MIRAIDO



MATSUYA

SAUVION



ソーヴィオン

ソーヴィオン家は 1935 年にナント地方の中心でヴァレに程近いエオリー地区に「シャトー・デュ・クレレ」を取得しました。シャトー・デュ・クレレは、セーヴル・エ・メーヌのブドウ栽培地域の中でも最も長い歴史を持つシャトーのひとつで、高いアーチ式天井のセラーを持ち、そのブドウ畑を大西洋からの海風が優しく吹き抜けています。現在、ソーヴィオンのワインの約 60% が世界 80 カ国に輸出されており、各地の著名なレストランで採用されています。



SAUVION

ソーヴィオン
オート キュルチュール
シャトー デュ クレレ
ミュスカデ セーブル エ メーヌ
シュールリー

SAUVION
HAUTE CULTURE CHATEAU DU CLÉRAY
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE



生産地 フランス/ロワール
品 種 ムロン・ド・ブルゴーニュ
(ミュスカデ) 100%
タイプ 白/辛口
土 壤 砂質粘土
醸 造 低温で発酵させ、
6ヶ月間上質な澱と共に熟成

透明感のある軽めの色調。
フレッシュレモンのような柑橘系の香りを伴う白い花の香り、非常にフレッシュでありながら丸みも感じられる、とてもふくよかで深い味わいが楽しめます。

合うお料理 | ロースト チキン、グリルしたホタテ、
鮎、山羊のブルーチーズなど

ソーヴィオン
オート キュルチュール
シャトー デュ クレレ
ミュスカデ セーブル エ メーヌ
クリュ ヴァレット

SAUVION
HAUTE CULTURE CHATEAU DU CLÉRAY
MUSCADET SEVRE ET MAINE VALLET



生産地 フランス/ロワール
品 種 ムロン・ド・ブルゴーニュ
(ミュスカデ) 100%
タイプ 白/辛口
土 壤 花崗岩質の原岩の下層にある片岩
醸 造 20℃に温度管理したステンレスタンクで
発酵させ30ヶ月間上質な澱と共に熟成

鮮やかな黄色。柑橘類やエキゾチックフルーツに、アプリコットや黄桃のアロマを伴う複雑な香り、トースト香も感じられます。非常に豊かなミネラルでリッチなボリウム感があり、長い余韻を楽しめます。

合うお料理 | ムール貝マリニエール
グリルしたハマグリなど



SOMMELIER CHOICE