シードル シャトー・レゼルゲ ブリュット

9301524

レ・セリエ・ド・ロデ

フランス

仕様

地域： フランス / ブルターニュ

原産地呼称： フランス / I.G.P.- ブルターニュ

スタイル：スパークリングワイン

葡萄品種： リンゴ

テイスト： 辛口

アルコール度数(%)： 5.0%

サーブ温度： 8℃から12℃

容量：750ml

説明

シャトー・レゼルゲ　～ブルターニュの中心にあるお城～
13世紀に建てられた貴族の領地にある「シャトー・レゼルゲ」は、幾千もの物語を刻んできましたが、シードルは常にその歴史の一部として存在し続けてきました。35haの果樹園の真ん中に位置し、25,000本の木々に囲まれています。シードル生産工場シャトー・ レゼルゲは、ブルターニュのシードルを産出するテロワールの中心に位置するエルゲ・ガベリックにあり、その丘陵地の良好な日当たりと特に豊かな土壌でよく知られています。

テイスティングノート 美しい金色。熟したリンゴのフレッシュなアロマが際立っている。

合う料理 地元では伝統的なクレープ（パンケーキ）のお供に人気。また、グリルしたチキンやチーズ、また爽やかでフルーティーなのでアペリティフとして合う。

畑 / 醸造方法

～伝統と品質～
1990年代初頭に父親が始めたシードルの開発は、現在では彼の息子たち、マチュー、ジョセフ、ギヨームが率いています。彼らは地元では「ヤン3兄弟」として知られています。このドメーヌは、環境に最大限の配慮をしながら、果樹園で栽培・収穫されたリンゴから作られる高品質のシードルの伝統を永続させています。HVE（高環境価値）規格に基づく自然への配慮に加え、シャトー・レゼルゲのドメーヌで行われている人の手を介した作業によって、果実の品質を完全にコントロールすることができるのです。こうして、最も美しいものだけが、次のステージであるプレス加工に進むことができます。シャトー・レゼルゲのシードルは、地理的表示の保護（PGI）を受けており、そのノウハウが証明されています。このPGIシードルは、スウィートからビタースウィートまでのリンゴから造られ、黄金色のオレンジ色、強いアロマと低い酸味が特徴となっています。

テロワール ブルターニュ地方
気候 海洋性気候<

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp