

伝統技術とこだわりの詰まった シャブリの傑作集

4世代に渡り伝統を受け継いできた
ドニラス社が誇るシャブリの傑作を
日本初輸入!!!

Denis Race

ドメヌ・ドニラス社について



1938年から現在にまで、4世代に渡る家族経営を行っています。2005年から、次女のClaireさんと共に両親と娘でワイン造りを行っています。

土壌について



シャブリ地区特有のキンメリジャン土壌で、18ヘクタールの土地を所有。区画ごとに管理を行っています。樹齢65年までの古い木から若い木まで共存できる環境を作り出しています。

シャブリ傑作3選のご紹介

ドニラス シャブリ

規格 : 750ml/12入れ JAN : 4995205528533

参考上代 : ¥3,500

テイastingコメント :

ドニラス社の誇る澆刺としたワイン。フレッシュでフルーティな味わいの中に洗練された上品さがある商品です。前菜はもちろんのこと、カニやエビなどの甲殻類や魚介類と実に相性抜群です。チーズとのマリージュもオススメです。

ドニラス シャブリ モン・ド・ミリュー

規格 : 750ml/12入れ JAN : 4995205528557

参考上代 : ¥4,500

テイastingコメント :

シャブリの代表的なクリマの1つ。上品な味わいと共に、繊細なミネラル分を感じることができます。サーモン等の魚介料理との相性抜群です。

ドニラス シャブリ モンマン キュベ ヴィエイユ・ヴィーニュ

規格 : 750ml/12入れ JAN : 4995205528540

参考上代 : ¥4,600

テイastingコメント :

シャブリの代表的なクリマの1つ。ドニラス社では、5ヘクタールの土地を所有しており、樹齢は4~45年まで幅広いぶどうの木を栽培しています。深みのある味わいに程よい酸味が加わり、実にバランスの取れた味わいに仕上がっています。辛口タイプのワインで、魚介料理や鶏肉料理との相性抜群です。

濃厚

澆刺
(はつらつ)

繊細

