

# CHATEAU DE FOSSE SECHE

## スーパー自然農法で ＜ロワール最高のカベルネ＞を産するワイナリー

パリ「アラン・デュカス」のソムリエ、  
ジェラルド・マルゼオンが「ロワール最高のカベルネ」  
だと評したワインを作る生産者！

多数の3星レストランでオンリストされる  
そのワインは、31歳の青年の日夜の畑仕事と  
それを支える情熱の賜物。  
当時弱冠23歳だったギヨームの“飛び切りのワイン”  
を造りたいという情熱に押されて漂着したのがここソミュール

造り手ギヨーム・ケレール



### ★ 栽培のこだわり ★

土のpHや使用する肥料のイオン構成を徹底的に分析  
した上で土を自然の状態に戻すことを目的とした  
〈バイオエレクトロニクス〉と呼ばれる手法を採用、  
科学的な根拠に基づく自然農法でブドウ栽培を行っています。  
その妥協のない丁寧なワイン造りで、多くのファンから  
熱狂的な支持を得ています。

畑は父と共に、そして蔵仕事は全てギヨームが行ってます。  
青い目、長身、サラサラ金髪美男子！というその風貌とは  
対照的に畑・蔵仕事で荒れきったその手が印象的。

### ★ コルクのこだわり ★

シャトー・ラフィット・ロートシルトが使うコルクの  
原価が2倍する上質なコルクを使用！



## CHATEAU DE FOSSE SECHE EOLITHE SAUMUR ROUGE シャード フォッス セッシュ エオリト ソミュール ルージュ



【葡萄品種】カベルネフラン 60%・カベルネソーヴィニヨン 40%  
【クラス】AC ソミュール ルージュ

このドメーヌでもっともコストパフォーマンスの高いワイン。  
樹齢30～50年のぶどうを使用。  
豊かで自然な果実香が上品な樽のニュアンスと共にアロマに表現。  
凝縮された果実味とキレイな酸、滑らかで上質のタンニンを持  
つエレガントな味わい。

参考価格：2700円