

CAMELVALLEY

キャメル・バリー・ヴァレー



キャメル・バリーアトランティック・ドライ 2007 Camel Valley ATLANTIC DRY 2007

生産国：イングランド南西部

種類：白・辛口

ぶどう品種：ライヘンシュタイナー、シオンベルガー

容量：750ml

度数：12.6%

香りが良く、複雑な味の、口当たりがなめらかな辛口白ワイン。ライヘンシュタイナーとシオンベルガーの果汁を、果実のアロマと繊細な味わいを損なわないように 13° C で発酵させます。コーンウォールのレストランで一番人気があるのは、Atlantic Dry と魚料理の組み合わせです。(スクリュューキャップ)

オーナー兼ワインメーカーのボブ・リット氏は、王立空軍(Royal Air Force)のパイロットを退役し、最新のワイン醸造を学び、1989年に家族でイギリス南西部コーンウォールに移り、ブドウ栽培を始めました。

現在も家族経営を続け、少数の信頼のおけるチームで手作りによる丁寧なワイン造りによって高品質なイングリッシュ・ワインを生産しています



キャメル・バリー・ヴァレーはキャメル川（大西洋とチャール海岸の真ん中）に沿った日当たりのいい斜面にブドウ畑を持っています。24000本のブドウの木は南面の斜面で育成されます。温暖な気候、日照の強さと長さ、そして澄みきった空気が、独特の『コーニッシュ・スタイル』のワインを造りだしています。伝統的なブドウ畑に、最新技術の要素を合わせて、高品質な赤、白そしてスパークリング・ワインを作っています。(生産の40%は白、40%はスパークリング・ワイン、そして残りの20%は赤です。)



国内外で数多くの賞を受賞し、イギリス国内においても、コーンウォールの代表的なイベントでもサービスされるなど、この地方の代名詞的存在となっています。

2005年インターナショナル・ワイン・チャレンジの瓶内二次発酵のスパークリング部門において、250ものシャンパングラスを退けて、シャンパングラス以外のスパークリング・ワインとしては初めて、金賞を受賞しました。これは、まさに、イングリッシュ・ワインが世界のトップのワイン(=シャンパングラス)と対等に張り合えると証明した瞬間といえるでしょう。

お問い合わせ：株式会社ワインショップ西村 〒656-0025

兵庫県洲本市本町 8-9-23 TEL 0799-22-2197 / FAX 0799-24-3004

オンラインショップ：<http://www.rakuten.co.jp/montezumas/>