



## Domaine Saint George ドメヌ・セント・ジョージ

ドメヌ・セント・ジョージはソノマの中心にあるヒールズ・バーグ近くのロシアン・リヴァー・ヴァレーに程近い丘に建つ伝統あるワイナリーです。カリフォルニアの自然美、そしてワイン生産の伝統を受け継ぐ商品が造られています。

ワイン用の最初の葡萄は1928年に植えられ、ワイナリーは1934年に設立されました。以来、ドメヌ・セント・ジョージは60年以上も素晴らしい多様性と品質を兼ね備えたヴァリュエールあるプレミアムワインを生産しています。現在はLISA システム農法（Low Impact Sustainable Agriculture、環境への負荷の少ない保全型農法）を実践しています。環境を保護しながらできる限り安全な農業を行い、土壌の健康と生産力の維持に努めています。

29年間醸造責任者を務めているボブ・フレッドソンはソノマ・カウンティ・ワイナリー協会のパーソン・オブ・ザ・イヤーにも選ばれ、品種の個性をそのまま魅力的に表現する醸造家です。彼が長年造り続けるワインは「レストラン・マガジン」のトップ100ワインブランドに選ばれました。



## **Domaine St. George Chardonnay**

### ドメヌ・セント・ジョージ シャルドネ

品種：シャルドネ 75%以上

残糖度：0.7%

平均酸度：0.62g/100ml

平均 ph：3.4

アルコール度：12.5%

きりっとした柑橘系やパイナップルの香りに、青りんごや梨・かすかなカラメルの香りが感じられます。クリーミーな後味がフレーヴァーいっぱいの味わいを更に引き立てます。

## **Domaine St. George Sauvignon Blanc**

### ドメヌ・セント・ジョージ ソーヴィニオン・ブラン

品種：ソーヴィニオン・ブラン 75%以上 残糖度：0.2%

平均酸度：0.68g/100ml

平均 ph：3.41

アルコール度：12.5%

グレープ・フルーツや刈り立ての芝の様な爽やかな青草の香りにあんずやレモンの香りが感じられます。

## **Domaine St. George Merlot**

### ドメヌ・セント・ジョージ メルロ

品種：メルロ 90%以上

残糖度：0.2%

平均酸度：0.61g/100ml

平均 ph：3.40

アルコール度：12.5%

ブラックチェリーのアロマに香ばしいオーク樽とヴァニラの香りが感じられます。厚みのあるジャムのようなフレーバーが後味を長くしています。

## **Domaine St. George Cabernet Sauvignon**

### ドメヌ・セント・ジョージ カベルネ・ソーヴィニオン

品種：カベルネ・ソーヴィニオン 75%以上

残糖度：0.2%

平均酸度：0.60g/100ml

平均 ph：3.46

アルコール度：12.5%

黒スグリや完熟したベリー系の香りにミントの葉やココアの香りが感じられます。凝縮したフレーヴァーとヴェルヴェットのような舌触りが余韻を長くしてくれます。