



仕様

地域：フランス / ボルドー / ソーテルヌ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：ソーヴィニオン・ブラン セミヨン

テイスト：甘口

アルコール度数：14.0%

サーブ温度：12℃から14℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 乾燥した貴腐菌で力強さが高められたこのワインは、非常に大きなポテンシャルを持つ。貴腐菌がすべてを閉じ込めるように、ウエイトがあり、複雑で、濃厚な味わいを示す。力強さが徐々に変化していき、酸味を感じ、熟成タイプであることを示す。(ワイン・エンスージアスト 6/1/2010 批評引用)

合う料理 スパイシー料理、シーフード、エビ、フルーツ、ブルーチーズやコンテチーズなどのチーズと好相性

葡萄品種 95% セミヨン、5% ソーヴィニオン・ブラン

畑 / 醸造方法

地質 砂地砂利質土壌

受賞歴

ワイン・エンスージアスト 97ポイント！ (セラーセレクション)

ワイン・スペクテーター 95ポイント！