



仕様

地域： フランス / ボルドー

原産地呼称： フランス / ボルドー / A.O.C.- ボルドー

スタイル：白ワイン

葡萄品種： ソーヴィニヨン・ブラン セミヨン

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.8%

サーブ温度： 16℃

容量： 750ml

説明

人気ワイン漫画『神の雫』に登場

テイスティングノート きれいな黄色に緑色と金色の輝きを持つ。フルーティで快活なノーズは砂糖がけの柑橘類のエレガントな含みを示す。口に含むと、アタックは明確で、芳醇でリッチな味わい。すばらしい塩気を持つ、爽やかな後味。

合う料理 ローストチキン、カニやグリルした魚料理と好相性

葡萄品種 ソーヴィニヨン・ブラン 65%, セミヨン 35%

畑 / 醸造方法

テロワール カピアン

平均樹齢 約25年

植密度 ヘクタールあたり5500本

土壌 粘土、石灰岩、砂利

栽培 環境に配慮したブドウ栽培。高密度(6000本/ha) 収穫調節(45ヘクトリットル/ ha)。手摘みによる収穫

醸造 低温度での圧搾、ステンレス スティール桶内で低温による10日間マセラシオン。生産量の50%は、1-2-3年のオークの古樽で発酵。10ヶ月間オーク樽内でシュール・リーを行う。