

グレ・ブラン (2016)

9284704

シャトー・コス・デストゥルネル

フランス



仕様

地域：フランス / ポルドー

原産地呼称：フランス / ポルドー / A.O.C.- ポルドー

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

ティスト：辛口

アルコール度数：12.5%

サーブ温度：12°C から 13°C

容量：750ml

説明

ティスティング ノート グリーンがかった、美しい色合い。ノーズはレモンを示し、豊かな味わいのアロマは、完璧なバランスをつくる。フレッシュでしっかりとした骨格を持ち、特徴的な素晴らしく、生き生きとした長い後味へと続く。ヴィニャードで取り組む醸造方法から、ユニークなスタイルのワインを造り、熟成が進むにつれ、常に進化し、その個性のさまざまな面が現れてくる。

葡萄品種 ソーヴィニヨン・ブラン75%、セミヨン25%

サーヴする温度 12-13°C (飲む直前に抜栓、デキャンタージュしない。)

畠 / 醸造方法

収穫後最初の3年は、果実や花の濃いアロマを示す。4、5年の熟成を経て、トーストの含みと、美しいまろやかさが展開し、表情豊かな、深みのある最高潮のアロマを現わす。

受賞歴

ジェームス・サックリング 98ポイント！

ワイン・アドヴォケイト 92ポイント！

ヴィノス 92ポイント！