



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

サーブ温度： 10°Cから12°C

容量： 750ml

説明

魚介や鶏肉と好相性の、フレッシュな辛口

ティスティングノート 美しい淡い黄色。複雑でデリケートなノーズは、トロピカルフルーツとエレガントなオークの組み合わせが特徴的。花のアロマが支配し、いきいきとしたトロピカルフルーツを伴う。フレッシュではあるが味わいは程よく、素晴らしいボリュームへと展開し、風味が完全に口の中を満たす。

合う料理 シーフード、魚、鶏肉、白いソースの料理などと好相性

葡萄品種 ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン

畠 / 醸造方法

テロワール ファルグとソーテルヌの国境に位置し、西にシャトー・ディケムが隣接する。リューセックは特徴の1つ、砂質土壌を持つ。

土壌 砂質粘土質土壌

醸造 小桶に手摘み収穫。酸化を防ぐため、圧搾前に冷蔵する。香りと鮮度を保つため、優しく圧搾。濁が落ち着くと、セミヨンは主に新オーク樽へ。ソーヴィニヨン・ブランは温度管理されたステンレススチールタンクで発酵する。その後、6ヶ月はステンレススチールタンク、ソーヴィニヨン・ブランは香りを保つためラッキングを行う。

受賞歴

ファルスタッフ 91-93ポイント！

ジェームス・サックリング 91ポイント！