シャトー・ド・ロッシュモラン ブラン (2017)

9304742

シャトー・ド・ロッシュモラン

フランス



仕様

地域： フランス / ボルドー / ペサック・レオニャン

原産地呼称： フランス / ボルドー / A.O.C.- ペサック・レオニャン

スタイル：白ワイン

葡萄品種： ソーヴィニヨン・ブラン

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.1%

容量：750ml

説明

生産者18世紀において、このワインを誰よりも高く評価したのが、領地主だったモンテスキュー男爵（本名：シャルル＝ルイ・ド・ズゴンダ氏）著名な哲学者で「法の精神」の著者である男爵は、活き活きとしたアロマティックなワインを称賛した。誰もが見事に融合したハニーサックルとブラックカラントのつぼみ、パイナップル、リンゴ、梨の風味に高揚することであろう。ワインはフルボディに造られ、ジューシーでとてもフレッシュ。スモーキーな後味は、ペサック＝レオニャン特有の砂利質テロワールを反映している。
テイスティングノート 鮮やかで透明感のある、淡い美しい黄色。ノーズはエルダーベリーなどの白い花、熟した柑橘類を示し、微かにトーストしたオークを感じる。まっすぐですっきりした、バランスの取れている味わいは、とてもエレガント。酸味は見事に調和していて、ピンクグレープフルーツ、白果実（ネクタリン、桃）の風味が引き立てている。長く表情豊かな後味は、フルーティーで、ほのかなオークを含む。
合う料理 前菜、魚や甲殻類、サラダ、チーズなどと好相性
葡萄品種 100% ソーヴィニヨン・ブラン

***本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されますのでご了承ください。**

畑 / 醸造方法

地質 斜面：深い砂利質土壌/ふもと：石灰岩質土壌
収穫 手摘み
熟成 オーク樽で10ヵ月、澱といっしょに、バトナージュしながら10ヵ月熟成、内35%新樽。

酸度 4.48g/L
PH 3.20
残糖度 0.60g/L

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp