



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. サント・フォワ・コート・ド・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 ミュスカデル

テイスト：辛口

サーブ温度：12℃から13℃

容量：750ml

説明

【商品情報】

- ・こちらの商品をお買い上げの場合、別途送料は発生致しません。
- ・クール便配送のため、宅配ボックスはご利用いただけません。
- ・ギフト用の商品のため、化粧箱に梱包されております。
- ・熨斗対応可能商品です。

ご利用を希望される場合、ご注文時コメント欄に熨斗をご希望の旨と「結び・上部表書き内容・下部のお名入れ内容」の3つをご入力ください。無地熨斗の場合は、結びをご指定のうえ「無地熨斗」とご記載ください。

※熨斗をご希望の場合、作成作業のため最短日出荷はお承り致しかねます。

必ず最短日から+1日後より配送指定日をご選択ください。

もし最短日を選択された場合は、指定日翌日の配送となります。ご了承ください。

- ・下記ワインが1本含まれています。

造り手のこだわりが詰まった、高評価に輝く白。

シャトー・オスタンス・ピカン キュヴェ・デ・ドゥモワゼル (2018)

受賞歴 ジェームス・サックリング 92ポイント、ワイン・アドヴォケイト 90-92ポイント、ヴィノス 90ポイント、ウィメンズ・ワイン&スピリッツ・アワード ダブルゴールド、ソムリエ・チョイス・アワード ゴールド！

テイスティングノート リンデンと熟したレモンの繊細なアロマを示し、カシスの芽とグリーンカラントの含みが支える。エアレーションすると洋ナシ、バニラ、甘いパイの濃いブーケが広がる。石灰岩質のテロワールを完璧に表現している味わいは、素晴らしくバランスが取れている。アタックはまっすぐで、程よい酸味を感じ、澱といっしょの熟成によりテクスチャーは柔らかく、完璧な調和を与えている。石灰岩の台地と火打石でできた粘土質土壌の典型的な塩味の後味は、10年は熟成する高いポテンシャルを持つ。

合う料理 仔牛の白身肉、ホタテ貝や魚料理、チーズなどと好相性

葡萄品種 セミヨン、ソーヴィニヨン・ブラン、ミュスカデル