シャトー・ラ・ムーシュティエール (2019)

9281510

フランス



仕様

地域： フランス / ヴァル・ド・ロワール / ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ

原産地呼称： フランス / A.O.C.- ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ シュール・リー

スタイル：白ワイン

葡萄品種： ムロン・ド・ブルゴーニュ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 12.0%

サーブ温度： 10℃から12℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート: 軽やかな黄色がかった光るシルバー色。ノーズは花と柑橘類の芳香、開いてくるとリンゴや桃の香りを含む。フレッシュな印象の味わい、澱といっしょの熟成からまろやかでしっかりとした組成を造る。口に含むとミディアムから高い酸味を示し、シトラス、花、塩味の長くピリッとした余韻の後味を持つ。

合う料理: 甲殻類、魚料理やジビエと好相性。アペリティフとしても最適です。

葡萄品種: 100% ムロン・ド・ブルゴーニュ

畑 / 醸造方法

シャトーはナントに近く、5つの村の鐘楼を見ることができる素晴らしいパノラマを有する。
ベリー公爵夫人は、ナント市を占領していた共和国軍から逃れるために、この地に避難する。テロワールは第三紀と第四紀の堆積物で構成されており、砂、シルト、粘土がさまざまに混ざり合う。温和な沿岸気候の恩恵を受ける。

醸造:収穫後、アロマの新鮮さを保つように圧搾（空気圧式圧搾）し、厳選された酵母を使用し、キュヴェのテロワールに合わせ、低温で発酵を行う。シュール・リーで撹拌しながら、熟成を行う。

熟成: 瓶詰前までシュール・リーを行い、組成と風味、酵母の特徴を与える。

酸度: 3.80g/l
PH: 3.34
残糖: 1.50g/l

受賞歴

ジルベール＆ガイヤール2020　金賞！

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