



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

ティスト： 辛口

アルコール度数： 12.5%

サーブ温度： 8°C

容量： 750ml

説明

ティスティングノート まろやかでフレッシュ、ミネラル感を表す見事な一本。それぞれのニュアンスが絶妙に組み合わさり、完璧なバランスを生み出し、柑橘類と白果実のアロマに花の含みが溶け込んでいる。土壌が素晴らしいミネラルやフレッシュさを与え、樽熟成による焼き立てのブリオッシュを感じる。

合う料理 シーフード、焼き魚、天ぷら、刺身などと好相性

葡萄品種 ソーヴィニヨン・ブラン 100%

認証 HVE3認証

畑 / 醸造方法

葡萄畠の位置 AOCボルドー

気候 海洋性

収穫 手摘み

醸造 圧搾後安定化し、樽で発酵

熟成 50%は600Lと400Lのフレンチオーク樽、50%はステンレスタンクで澱といっしょに、攪拌しながら10ヶ月熟成

酸度 5.15g/L

PH 3.14

残糖度 0.30g/L

受賞歴

トム・マレン 97ポイント！

ジェームス・サックリング 90-91ポイント！