



仕様

地域：フランス / ポルドー / ペサック・レオニヤン

原産地呼称：フランス / ポルドー / A.O.C.- ペサック・レオニヤン

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：14.0%

サーブ温度：8°Cから12°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 輝きのある、淡く綺麗な黄色。ノーズは熟した桃とスモークを示し、滑らかなテクスチャーと濃厚かつフレッシュさを伴う。口に含むと、完璧なバランスを感じ、白桃、リンゴ、レモンのようなグーズベリーが広がる。

合う料理 ホタテ、フォワグラ、牛シビレ、チーズなどと好相性

葡萄品種 ソーヴィニヨン・ブラン 100%

認証 HVE3認証

造り手情報 アンドレ・リュルトン・ワイナリーは、現在ポルドーで最も大きな家族経営のワイナリーの一つ。アンドレはシャトーに生まれ、70年近くワイン造りに人生を捧げた。1987年にペサック・レオニヤンAOP（原産地保護呼称）を創設し、現在では赤・白用葡萄栽培に最適な土地として非常に有名。息子のジャック・リュルトンが、現在家族が所有するワイナリーを運営しており、2019年6月にグループ会社の社長に就任する。最近ペサック・レオニヤンAOPの会長にも就く。

*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 / 酿造方法

気候 大陸性気候

地質 下層は石灰岩質土壌、表層は砂利、砂が混ざる土壌

収穫 手摘み

醸造 圧搾し発酵、30%オークの新樽

熟成 アンフォラ、225/400/600L樽で熟成

酸度 4.49g/L

PH 3.16

残糖度 0.50g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング 93-94ポイント！
ワイン・エンスージアスト 92-94ポイント！