シャトー・クーアン・リュルトン ブラン (2019)

9348764

シャトー・クーアン・リュルトン

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： 14.0%

サーブ温度： 8℃から12℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品
※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

テイスティングノート 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、現在ボ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・レオニャン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・レオニャンAOPの会長にも就く。

畑 / 醸造方法

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！

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