



仕様

地域：フランス / 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

ティスト：辛口

アルコール度数(%)：12.0%

容量：750ml

説明

本商品はアウトレット品のためフロントラベル無しでの発送となります。ご了承ください。
なお、商品管理上パックラベルは貼り付けられております。

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。

シシェルは、ボルドーで幅広くワインビジネスを展開し、シャトー・パルメの所有者の一人としても知られています。ピーロートは17世紀創業の老舗ワインメーカーです。この2つの歴史的なメゾンが協力して魅力的なワインが誕生。ガロンヌ川の砂利の台地の葡萄畠は、ジロンド河口の低い段丘を見下ろし、水捌けがよく、凝縮感のある上質なワインを産出します。セミヨン、ソーヴィニヨン・ブラン、ミュスカデをブレンドしたこのワインは、フレッシュでフルーティーな辛口。

ティスティングノート クリーンでフレッシュなノーズは、繊細、デリケートで花の様なニュアンスを示し、洋梨、ミネラル、ハニー、柑橘類とレモンのアクセントが伴う。フレッシュ、まろやかでしなやか、熟したしっかりとした核を持ち、余韻の長い後味で快く残り、熟したグレープフルーツの含みを伴う。ソーヴィニヨン・ブランのフレッシュさは、セミヨンの豊かさと調和して混ぜ合わさる。

合う料理 シーフードやアペリティフとして最適

葡萄品種 50% セミヨン、45% ソーヴィニヨン・ブラン、5% ミュスカデル

畠 / 釀造方法

テロワール ボルドー地域

気候 海洋性気候

地質 粘土石灰質土壤

収穫 機械による収穫

醸造 空気圧式で圧搾し、マストを沈殿し、濾過する。その後厳選した酵母といっしょにアルコール発酵を行う。

熟成 発酵後、ステンレ・スティールタンクで濾過といっしょに4-6ヶ月熟成。瓶詰前にベントナイトといっしょに清澄後、ろ過する。

酸度 4.1g/l

pH 3.45

残糖 >2g/l