シャトー・オスタンス・ピカン キュヴェ・シャーロット (2020)

シャトー・オスタンス・ピカン

フランス

9332420



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. サント・フォワ・コート・ド・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

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.5%

サーブ温度： 12℃から13℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 輝きのあるレモンイエロー色。ノーズは白桃を示し、柑橘類、レモン、金柑、グレープフルーツピールの凝縮した含みが続く。アタックはフレッシュで濃厚、滑らかでダイナミックなテクスチャーを持ち、エキゾチックな果実の後味を伴う。味わいのバランスは卓越していて、陽気で心地よさを感じる。アペリティフに最適、またシーフードや魚料理などとよく合う。
合う料理 貝類、チーズ、グリル魚、またアペリティフに最適
葡萄品種 ソーヴィニヨン・ブラン75%、セミヨン25%

***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 / 醸造方法

葡萄畑の位置 レ・レーヴ＝エ＝トゥメラーグ
気候 温暖
地質 粘土石灰岩質土壌
収穫 機械
醸造 ステンレスタンクで醸造し、樽で6ヵ月熟成
熟成 説400L の樽で6ヵ月熟成明

酸度 3.80g/L
PH 3.37
残糖度 0.50g/L

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