



仕様

地域：フランス / ポルドー

原産地呼称：フランス / ポルドー / 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°Cから13°C

容量：750ml

説明

テイストイングノート 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。

畠 / 醸造方法

葡萄畠の位置 レ・レーヴ=エ=トゥメラーグ

気候 溫暖

地質 粘土石灰岩質土壤

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