



## 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：13.0%

サーブ温度：9°Cから12°C

容量：750ml

## 説明

**生産者**18世紀において、このワインを誰よりも高く評価したのが、領地主だったモンテスキュー男爵（本名：シャルル＝ルイ・ド・ズゴンダ氏）著名な学者で「法の精神」の著者である男爵は、活き活きとしたアロマティックなワインを称賛した。誰もが見事に融合したハニーサックルとブラックカラントのつぼみ、パイナップル、リンゴ、梨の風味に高揚することであろう。ワインはフルボディに造られ、ジューシーでとてもフレッシュ。スマーキーな後味は、ペサック＝レオニャン特有の砂利質テロワールを反映している。

**ティスティングノート** 緑や銀色がかった美しく淡い黄色。洗練されたノーズは表情豊かで、美味しい黄色い果実（桃、アプリコット）と柑橘系果実（グレープフルーツ、レモンピール）が混ざり、たっぷりとしたアタックが続く。口に含むと、程よい甘味とまろやかさが広がり、ジューシーな白果実のアロマ（桃、洋ナシ）を伴う。全体的にフレッシュで、微かなトーストも感じられ、後味は長く続く。

**合う料理**魚、ホタテ、サーモンのグラタンなどと好相性

**葡萄品種**100% ソーヴィニヨン・ブラン

**認証**HVE認証

\*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、ご了承ください。

## 畠 / 醸造方法

**テロワール** 石灰岩が露出している深い砂利質土壌の斜面

**葡萄畠の位置**ボルドー

**気候**温暖

**収穫**手摘み

**醸造**オーク樽で醸造

**熟成**オーク樽で搅拌しながら澱といっしょに10ヵ月熟成、内35%新樽

**酸度**4.14g/L

**PH**3.24

**残糖度**0.70g/L

## 受賞歴

ジェームス・サックリング 93ポイント！

イヴ・ベック 92ポイント！

ヴィノス 92ポイント！

ジャンシス・ロビンソン 16/20ポイント！