



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.- 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：12.5%

サーブ温度：10°Cから13°C

容量：750ml

説明

テイスティングノート 淡い黄色。フローラルなノーズを示し、素晴らしいフレッシュさを感じる。
滑らか長い余韻の後味は、塩味を含む。

合う料理 牡蠣フライ、サラダ、チキン、寿司/刺身、貝類と好相性

葡萄品種 70%セミヨン、30%ソーヴィニヨン・ブラン

認証 HVE3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。

畑 / 酿造方法

テロワール 粘土質石灰土壤

葡萄畠の位置 ラ・ランド・ド・フロンサック

気候 海洋性

地質 粘土質石灰土壤

収穫 機械

醸造 低温で圧搾し、225Lステンレスの樽で3週間発酵

熟成 2年使用樽で10ヶ月熟成

酸度 3.74g/L

PH 3.29

残糖度 0.41g/L