



## 仕様

地域：フランス / ジュランソン / コート・ドゥ・ガスコーニュ

原産地呼称：フランス / I.G.P.- コート・ド・ガスコーニュ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：ソーヴィニヨン・ブラン コロンパール

テイスト：辛口

アルコール度数：11.0%

サーブ温度：11℃から12℃

容量：750ml

## 説明

古代ローマ時代からワイン造りが行われるガスコーニュから伝統の1本

**テイスティングノート** クリスタルのように輝いている。ノーズはフレッシュでフルーティー。口に含むと柑橘類とエキゾチックフルーツの味わいが広がる。

**合う料理** ローストポーク（アプリコット添え）と好相性

**葡萄品種** 80%コロンパール、20%ソーヴィニヨン・ブラン

\*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 / 醸造方法

**テロワール** ガスコーニュ地方で葡萄樹が最初に植えられたのはローマ帝国時代のことで、中世末期には重要な作物の一つとなっていた。大西洋性気候は完璧で、地中海に近いため冬は温暖で夏は暑く荒れやすい。コロンパールやソーヴィニヨン・ブランから造るワインは、フレッシュでフローラル、フルーティーな味わいが特徴。

**地質** 石灰岩の岩盤に、粘土質石灰土壌が覆う

**収穫** 機械

**醸造** 低温で果皮といっしょにマセラシオン後、破碎する。ステンレスタンクで熟成。

**酸度** 4.47g/L

**PH** 3.18

**残糖度** 2.10g/L

## 受賞歴

ジェームス・サックリング 86ポイント！