



## 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℃から12℃

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）著名な哲学者で「法の精神」の著者である男爵は、生き生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。スモーキーな後味は、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。

**テイastingノート** 魅力的な淡い黄色。美しく濃いノーズを示し、美味しいネクタリンやアプリコットを伴い、レモンピールも感じられる。口に含むと、心地よいバニラのニュアンスが広がる。

**合う料理** ホタテ、スカンピのマヨネーズ和え、魚のグリルなどと好相性

**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。

## 畑 / 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

**葡萄畑の位置** ペサック・レオニャン

**気候** 温暖

**地質** 深い砂利質土壌の斜面、ふもとは石灰岩質土壌

**収穫** 手機械

**醸造** オーク樽で醸造

**熟成** オーク樽で攪拌しながら澱と共に10ヵ月熟成、内35%新樽

**酸度** 4.39g/L

**PH** 3.26

**残糖度** 0.50g/L

## 受賞歴

インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティション2024 シルバーメダル！

ジェームス・サックリング 92ポイント！

ザ・ワイン・ドクターUK 92ポイント！

ニール・マーティン 91ポイント！

デキャンター 91ポイント！

後続2024ヴィンテージ

デキャンター・ワールド・ワイン・アワード2026 ゴールド&95ポイント！