シャトー・ド・ロッシュモラン ブラン (2021)

9343849

シャトー・ド・ロッシュモラン

フランス



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、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。

テイスティングノート 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 オーク樽で撹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！

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp