サンセール, ドメーヌ・ド・ベルクール (2023)

9331539

ドメーヌ・ジョセフ・メロ

フランス



仕様

地域： フランス / ヴァル・ド・ロワール

原産地呼称： フランス / A.O.C.- サンセール

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： 10℃から12℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品
※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

テイスティングノート 緑がかった、淡い黄金色。ノーズは凝縮したミネラルを示し、フルーティーな表情を伴う。口に含むと、ミネラリティを感じ、洋ナシと黄桃のエレガントな風味が芳醇でジューシーさを補完する。優美な塩味が、素晴らしいバランスの味わいを支える。
合う料理 スズキの塩焼き、白身魚のグリル、エビやチーズのカレーリゾットと好相性。
葡萄品種 100% ソーヴィニヨン・ブラン
認証 サスティナブル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

葡萄畑の位置 ロワール・ヴァレー
気候 温暖
地質 フリント粘土質土壌
収穫 機械、9月上旬
醸造 空気圧で直接圧搾し、コールドセトリングする。温度管理するステンレスタンクで発酵を行う
熟成 ステンレスタンクで澱といっしょに熟成

受賞歴

サクラアワード2025にて以下を受賞！
・ダブルゴールド＆ダイヤモンドトロフィー
・寿司に合うワイン賞グランプリ
・天ぷらに合うワイン賞
・寄せ鍋に合うワイン賞グランプリ
・中華料理に合うワイン賞

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