



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

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。口を含むと、ミネラルリティを感じ、洋ナシと黄桃のエlegantな風味が芳醇でジュシーさを補完する。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