カステルム ソーヴィニヨン・ブラン (2023)

9338963

ジェラール・ベルトラン

フランス



仕様

地域： フランス / ラングドック・ルーション / ラングドック

原産地呼称： フランス / I.G.P.- シテ・カルカッソンヌ

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： 13.5%

サーブ温度： 10℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 緑がかった鮮やかな色合い。すっきりとしたノーズを示し、濃厚で香り高く、複雑さを表す。ツゲ、カシスの芽、白い花などの凝縮したアロマを伴い、ミネラルやほのかなエキゾチックフルーツの含みも加わる。素晴らしいバランス、まろやかで長い余韻の味わいが続く。
合う料理 魚、白身肉などと好相性
葡萄品種 ソーヴィニヨン・ブラン
認証 ユーロリーフ、ABオーガニック、ヴィーガン

畑 / 醸造方法

テロワール ラングドック
葡萄畑の位置 中世には、カステルムはラングドックの高台にある城塞村カストルム城を指していた。
気候 ピレネーとモンターニュ・ノワールに挟まれた中世の要塞の麓に位置し、地中海性気候が標高と大西洋の海洋性の影響によって和らげられている
地質 ユネスコの世界遺産に登録されているカルカソンヌ市の要塞を思い起こさせるネーミング。13世紀に建設され、国際的に有名なこの中世の都市は、毎年何百万人もの観光客を魅了している。
収穫 手摘み
醸造 早朝収穫した葡萄はすべて手作業で除梗と選果し、フレッシュさを保つ。優しく圧搾し、品種の最適な芳醇さを引き出している。

受賞歴

デキャンター　91ポイント！
ジェームス・サックリング　90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