



仕様

地域： フランス / ボルドー

原産地呼称： フランス / ボルドー / A.O.C.- ボルドー

スタイル：白ワイン

葡萄品種： ソーヴィニヨン・ブラン セミヨン

テイスト： 辛口

サーブ温度： 10℃から13℃ / 13℃

容量： 750ml

説明

シャトー・ヴァランドロー ブランのセカンドワイン

テイスティングノート 口に含むと、スッキリとして魅力的な味わいが広がり、素晴らしく引き締まっている。ミディアムボディで、噛み応えのあるミネラルと美しい酸を感じる。

合う料理 魚、シーフード、チキン、ゴマのソースやドレッシングなどと好相性

葡萄品種 ソーヴィニヨン・ブラン 70%、セミヨン 30%

認証 HVE3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 粘土石灰岩質で南西向き

気候 海洋性

地質 粘土石灰岩質土壌

収穫 手摘み

醸造 樽で発酵

熟成 70%新樽、30%コンクリートタンクで9ヵ月熟成

酸度 3.91g/L

PH 3.18

残糖度 0.26g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング 94ポイント！

ジェーン・アンソン 93ポイント！