プイィ・フュメ レ・グラン・ゼドヴァン, ジョゼフ・メロ (2023)

ドメーヌ・ジョセフ・メロ

フランス

9346511



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.P.- プイィ・フュメ

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： 14.0%

サーブ温度： 10℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 黄色い果実が際立ち、トーストやミネラルを伴う。エレガントで洗練されたフィニッシュが続き、バランスは完璧。たっぷりとしたフィネスと美しいフレッシュさを表す、フルボディの美味しい一本。
合う料理 魚、シーフード、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 HVE3

***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 サン・タンドラン
気候 冷涼な気候
地質 フリント粘土質土壌
収穫 機械
醸造 フレンチオーク樽で発酵
熟成 228/400L樽で11ヵ月熟成、内1/3新樽

酸度 4.70g/L
PH 3.44
残糖度 1.00g/L未満

受賞歴

サクラアワード2026　ダブルゴールド！

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