



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.- プイイ・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°C

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

葡萄畠の位置 サン・タンドラン

気候 冷涼な気候

地質 フリント粘土質土壤

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