シャトー・ド・ラ・ガルディーヌ ブラン (2023)

9346586

シャトー・ドゥ・ラ・ガルディーヌ

フランス



仕様

地域： フランス / コート・デュ・ローヌ / シャトーヌフ・デュ・パプ

原産地呼称： フランス / A.O.C.- シャトーヌフ・デュ・パプ

スタイル：白ワイン

葡萄品種： グルナッシュ・ブラン クレレット ブールブーラン ルーサンヌ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.5%

サーブ温度： 8℃から10℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 淡いレモングリーン色。ノーズは柑橘類、タイム、バーベナの上質で生き生きとしたアロマを示し、甘草やフェンネルの微かに繊細なスパイスを含む。美味しくまろやかな味わいに、芳醇ですっきりとした後味が続く。
合う料理 ラビオリ、トリュフ入りスクランブルエッグ
葡萄品種 ルーサンヌ 50%、グルナッシュ・ブラン 20%、クラレット 20%、ブールブラン 10%

***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のでご了承ください。**

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 南ローヌ・ヴァレー
地質 ウルゴニア石灰岩質土壌
収穫 晩熟のクレレットを除き、フレッシュさを最大限保つため早めに収穫する。選果しながら手摘みで収穫
醸造 優しく圧搾し、低温で安定化する。約70%は15-18℃のステンレスタンク、残りは225L樽で発酵
熟成 新樽と桶で6ヵ月熟成

受賞歴

ワイン・アドヴォケイト　92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