



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

アルコール度数：13.0%

サーブ温度：12℃

容量：750ml

説明

修道院のミサに向けたワイン造りが発祥のマルゴー地区の造り手

テイスティングノート ノーズはすっきりとしたまるやかさが広がり、フレッシュな花のアロマとピリッとした柑橘系の後味がバランスよく調和している。軽やかで爽やか、親しみやすく美味しい一本。

合う料理 ホタテのカルパッチョなどと好相性

葡萄品種 ソーヴィニヨン・ブラン 70%、セミヨン 30%

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 マルゴー

地質 砂利と砂質土壌

収穫 手摘み

醸造 房ごと圧搾し、300L樽で醸造

熟成 フレンチオーク樽で7ヵ月澱といっしょに毎週攪拌しながら熟成

酸度 4.05g/L

PH 3.17

残糖度 0.60g/L