



仕様

地域：フランス / 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 ソーヴィニヨン・グリ

テイスト：辛口

アルコール度数：12.7%

サーブ温度：9℃から12℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 厳選された区画の、平均樹齢20年の葡萄から造る。フレッシュで、素晴らしくバランスの良い、爽快で美味しい一本。

合う料理 魚、シーフード、山羊のチーズなどと好相性

葡萄品種 セミヨン 56%、ソーヴィニヨン・ブラン 29%、ソーヴィニヨン・グリ 15%

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 ボルドー

気候 半海洋性気候

地質 砂利粘土質土壌

収穫 手摘み

醸造 ソーヴィニヨン・ブランとソーヴィニヨン・グリは2-12時間マセラシオンする

熟成 1-2週間に一回攪拌しながら、70%は桶、30%は樽で6ヵ月熟成

酸度 3.89g/L

PH 3.15

残糖度 0g/L

受賞歴

ザ・ドリンクス・ビジネス 2025ボルドー・マスターズ シルバー！