リオン・ド・スデュイロー ブラン セック (2024)

9344524

シャトー・スデュイロー

フランス



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週間に一回撹拌しながら、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！

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