グラン・ヴァン・ブラン・ド・ラストゥール (2024)

9347774

シャトー・ド・ラストゥール

フランス



仕様

地域： フランス / ラングドック・ルーション / コルビエール

原産地呼称： フランス / A.O.C.- コルビエール

スタイル：白ワイン

葡萄品種： グルナッシュ・ブラン ルーサンヌ ヴェルメンティーノ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.0%

サーブ温度： 8℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品
※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

テイスティングノート 深いノーズを示し、焼いたドライフルーツを伴い、ミネラルも感じる。口に含むと、白果実や花が混ざり合い、オーク樽熟成によるトーストが広がる。
合う料理 ホタテのカルパッチョ、ヒラメやクリームソース添えの魚料理、熟成チーズなどと好相性
葡萄品種 ヴェルメンティーノ 50%、グルナッシュ・ブラン 25%、ルーサンヌ 25%

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 コルビエール
気候 地中海性気候
地質 粘土と石灰岩質土壌
収穫 機械
醸造 早朝に収穫し、フレッシュさを保つ。冷温で圧搾し、最良の果汁のみ500L樽で発酵
熟成 澱といっしょに、撹拌しながら6ヵ月熟成

酸度 3.38g/L
PH 3.42

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