



仕様

地域： フランス / ヴァル・ド・ロワール / ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ

原産地呼称： フランス / A.O.C.- ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ シュール・リー

スタイル：白ワイン

葡萄品種： ムロン・ド・ブルゴーニュ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 12.0%

サーブ温度： 10℃から12℃

容量： 750ml

説明

テイスティングノート 銀色の輝きがある淡い黄色。ノーズは花と柑橘を示し、開いてくるとリンゴや桃の含みが広がる。フレッシュな味わいが印象的で、澱との熟成によるまろやかさが表れ、テクスチャーは素晴らしい。中程度から高い酸味を持ち、柑橘類、花、塩のニュアンスを含む。長い余韻の、ピリッとした後味が続く。

合う料理 甲殻類、魚料理、ジビエ、またアペリティフなどと好相性。

葡萄品種 ムロン・ド・ブルゴーニュ 100%

認証 HVE3認証

畑 / 醸造方法

テロワール ミュスカデAOCでは、ナントの南と東に位置するセーブル・エ・メーヌの小区画の畑。土壌は緩やかなテクスチャーで水はけが良く、気候は涼しく湿っている。シュール・リー、澱といっしょに熟成していることが特徴。気候や土壌による塩分やフレッシュさを感じながら、安定したボディを持つ。

葡萄畑の位置 ブッセ、ミュスカデ地域

気候 海風で冷やされる温帯沿岸気候

地質 砂、シルト、粘土が混ざる第三紀～第四紀の堆積土壌

収穫 2024年8月-9月に機械収穫

醸造 空気圧式压榨機で優しく压榨し、フレッシュなアロマを保つ。厳選した酵母といっしょに、低温に温度管理しながら発酵する。

熟成 発酵後澱といっしょに熟成し、テクスチャー、風味、イーストの含みを得る。冬の終わりに瓶詰する。

酸度 4.07g/L

PH 3.3

残糖 0.7 g/L

受賞歴

ジルベール&ガイヤール2025 ゴールドメダル！