シャトー・ラ・マスカロンヌ ブラン (2024)

9354580

シャトー・ラ・マスカロンヌ

フランス



仕様

地域： フランス / プロヴァンス / コート・ド・プロヴァンス

原産地呼称： フランス / A.O.C.- コート・ド・プロヴァンス

スタイル：白ワイン

葡萄品種： セミヨン ロール

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.0%

サーブ温度： 12℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 金色に輝く淡く綺麗な色合い。パイナップル、ライチ、柑橘類の心地良いアロマが広がる。見事なミネラルに引き立てられた、マンゴーや洋ナシのフレッシュな味わいが口中を満たし、エレガントなフィニッシュが長く残る。
合う料理 アンコウのブリッド（スープ/南仏料理）、ホタテ、山羊のチーズなどと好相性
葡萄品種 ロール 87%、セミヨン 13%
認証 AB認証（エコサート）、HVE認証

***本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されますのでご了承ください。**

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 プロヴァンス
気候 ユニークな微気候
地質 粘土石灰岩土壌
収穫 手摘み
醸造 温度管理しながら圧搾。低温で2-3週間発酵する。
熟成 ステンレスタンクで澱といっしょに6ヵ月熟成

酸度 3.32g/L
PH 3.32
残糖度 0.40g/L

受賞歴

ギド・アシェット　1つ星！
ヴィナリ・インターナショナル　ゴールドメダル！
ムンドゥス・ヴィニ　シルバーメダル ！

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