ル・メルル・ブラン・ド・シャトー・クラーク (2024)

9356957

シャトー・クラーク

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 ミュスカデル

テイスト： 辛口

アルコール度数： 12.5%

容量：750ml

説明

テイスティングノート 力強いノーズを示し、エキゾチックな芳香がジューシーな白ナシの含みと混ざり合う。エアレーションすると、火打石、灰、白い花のニュアンスが表れ、複雑さが増す。口に含むと豊かで味わい深く、美しい酸の骨格が支え、全体を通してフレッシュなバランスが保たれていて、ほのかな木のニュアンスで締めくくられ味わいは、リッチでエレガントさが際立つ。若々しくフレッシュなうちに愉しめる一本。
合う料理 魚、シーフード、サラダ、白身肉などと好相性
葡萄品種 ソーヴィニヨン・ブラン 70%、ソーヴィニヨン・グリ 10%、ミュスカデル 10%、セミヨン 10%

***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、ご了承ください。**

畑 / 醸造方法

テロワール 粘土と石灰岩
収穫 手摘み
醸造 区画ごとに圧搾し、冷温でセトリング後、澱といっしょに発酵と熟成を行う。
熟成 25%新樽、25%2年使用樽、50%はステンレスタンクで熟成

受賞歴

サクラアワード2026　ゴールド！

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