シャトー・ラ・ソーヴァジョンヌ グラン・ヴァン ブラン (2024)

ジェラール・ベルトラン

フランス

9358045



仕様

地域： フランス / ラングドック・ルーション / ラングドック

原産地呼称： フランス / A.O.C.- ラングドック

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 ヴィオニエ ヴェルメンティーノ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.5%

サーブ温度： 12℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 明るく綺麗な黄色。芳醇なノーズは、柑橘類、桃、花を表す。口に含むと、リッチでクリーミーさに魅了され、バランスの取れたフレッシュさが続き、心地良い余韻が残る。
合う料理 グリルした魚介類、またアペリティフなどと好相性
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、ヴィオニエ
認証 デメテール、EUROオーガニック

***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

葡萄畑の位置 テラス・デュ・ラルザックは、エロー県の北中部、ラルザック高原の麓に位置する
気候 地中海性気候、地域内で最も気温の変化が大きい地域の一つ
収穫 手摘み
醸造 除梗後8℃に冷やし、丁寧に圧搾する。厳格に温度管理しながらセトリングさせ、約2週間から1ヵ月発酵。
熟成 一部発酵途中、フレンチオークの新樽に移し6ヵ月熟成

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