



仕様

地域：フランス / ボルドー

原産地呼称：フランス / ボルドー / A.O.C.- 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

テイスト：辛口

アルコール度数：13.0%

サーブ温度：10℃から13℃

容量：750ml

説明

シャトー・ヴァランドロー ブランのセカンドワイン

テイスティングノート 素晴らしく引き締まっており、レモンのようなアロマに魅了され、ミネラルと塩味が際立っている。1/3のセミヨンをマロラクティック発酵し、リッチさと複雑味を与えている。

合う料理 魚、シーフード、チキン、ゴマのソースやドレッシングなどと好相性

葡萄品種 ソーヴィニヨン・ブラン 60%、セミヨン 40%

認証 HVE3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、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

テロワール 粘土石灰岩質で南西向き

気候 海洋性

地質 粘土石灰岩質土壌

収穫 手摘み

醸造 5時間かけて压榨し、桶と樽で発酵。1/2のセミヨンはマロラクティック発酵する。

熟成 樽で6-8ヵ月熟成、内70%新樽と1/2年樽、30%コンクリートタンク