シャトー・スデュイロー (2007)

9228420

シャトー・スデュイロー

フランス

仕様

地域： フランス / ボルドー / ソーテルヌ

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： 甘口

アルコール度数(%)： 14%

サーブ温度： 12℃から14℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 乾燥した貴腐菌で力強さが高められたこのワインは、非常に大きなポテンシャルを持つ。貴腐菌がすべてを閉じ込めるように、ウェイトがあり、複雑で、濃厚な味わいを示す。力強さが徐々に変化していき、酸味を感じ、熟成タイプであることを示す。（ワイン・エンスージアスト 6/1/2010 批評引用）
合う料理 スパイシー料理、シーフード、エビ、フルーツ、ブルーチーズやコンテチーズなどのチーズと好相性
葡萄品種 95% セミヨン、5% ソーヴィニョン・ブラン

畑 / 醸造方法

地質 砂地砂利質土壌

受賞歴

ワイン・エンスージアスト　97ポイント！（セラーセレクション）
ワイン・スペクテーター　95ポイント！

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