



仕様

地域： フランス / ボルドー

原産地呼称： フランス / A.O.C.

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 ミュスカデル

テイスト： 辛口

アルコール度数(%)： 13.5%

サーブ温度： 12℃から13℃

容量： 750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート 上品な石灰のテロワールは、塩気のある、フレッシュでエレガントな風味に感じられます。グレープフルーツの皮、ライラックの花や、グーズベリーを含みを示し、ピュアで魅力あるワインにしている。

合う料理 仔牛肉、ホタテ貝、魚のお料理、チーズと好相性。

葡萄品種 ソーヴィニヨン・ブラン 50%、セミヨン 40%、ミュスカデル 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のでご了承ください。

畑 / 醸造方法

土壌 粘土石灰質、フリントの混じる土壌。

醸造 樽でアルコール発酵を行い、9 - 10ヵ月間400 樽で熟成させる。定期的にかき混ぜシュール・リーを行う。