

# ソルジン

9247206

フランソワ・リュルトン（ソルジン）

フランス



## 仕様

地域：フランス / ボルドー

スタイル：スピリッツ

葡萄品種：ソーヴィニヨン・ブラン

テイスト：辛口

容量：700ml

## 説明

こちらの商品には、ヴィンテージはございません。

**テイastingノート** すばらしいピュアさを示す。力強いジュニパーのノーズは柑橘類、野菜の含みを持つ。とても力強い香りを示す。はっきりとした初めの印象は豊かでとても親しみやすい風味へと続き、凝縮された香りを示す。ジュニパーの含みと完璧に調和したエニシダとスマイレの含みの非常に長い後味を持つ。高級トニックとオレンジの皮をトッピングしても楽しめる。ソルジンはカクテルベースのジンに変化を加えるだろう。フランソワ・リュルトンのブドウ畑で造られた、ソーヴィニヨン・ブラン。

フランソワは、世界で最も偉大なソーヴィニヨン・ブラン種の専門家の一人として自身を確立しました。ガスコーニュの丘で育てられたソーヴィニヨン・ブランは、“フュメ ブランシュ”（白い煙）と呼ばれる有名な朝霧と午後の豊かな太陽の日差しから、特別な条件の恩恵を受けている。この気候により、ソーヴィニヨン・ブランは、アロマのフルポテンシャルを育み、また冷涼で湿った天候により、そのポテンシャルを維持できる。十分に熟したブドウを収穫、選果、醸造を行い、特別なソーヴィニヨン・ブラン ワイン100%を造り、続いて蒸留を行い、他の天然植物のエキスとブレンドする。

## 畑 / 醸造方法

**ブレンド方法** 蒸留ジンと同じスタイルで造られます。天然のスピリッツとジュニパーは、別に一度蒸留されたソーヴィニヨン・ブラン ワインとブレンドされ蒸留されます。グレープフルーツ、ライム、レモンの果皮、スマイレなどの花、貴重なブラックカラントの芽などのそれぞれの特徴とソーヴィニヨン・ブランのアロマの風味とのパーフェクトな調和がとれるよう、選ばれ、パーフェクトマッチになるようブレンドされ、それぞれがただ足された物以上になれるようにします。本質を保持し、品質を受協しない、理想のジンを確実なものにする為、生産量を注意深く管理し、ソルジンを造ります。

## 受賞歴

コンクール・モンドリアル・ド・ブリュッセル ゴールド！パリインターナショナルトロフィー ゴールド！フランスワインと美食アカデミー ゴールド！ジン・マスター アジア 2019 ゴールド！