



仕様

地域：フランス / 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 ミュスカデル

テイスト：辛口

容量：750ml

説明

1996年に誕生した"レ・ゾルム・ドゥ・ラグランジュ"は、メドック地区で初めて樽で醸造された白ワインのひとつ。セミヨンのクリーミーさとソーヴィニヨンのフレッシュさの完璧な調和が、このデリケートなワインに素晴らしい張りを与える。非常に爽やかなスタイル、魅力的。

テイスティングノート: 素晴らしいアロマが複雑で、柑橘類、パイナップル、ピーチ、マンゴーを含む、2018年は、素晴らしい酸味が支え、口の中のリッチさとボリュームに驚かされる。

葡萄品種: 71% ソーヴィニヨン・ブラン、20% セミヨン、9% ソーヴィニヨン・グリ

畑 / 醸造方法

醸造: 房のまま圧搾し優しく抽出。225Lの樽で低温発酵させた後、12時間でセトリング。マロラクティック醗酵は行わない。パーセル（区画）とイントラプロット（区画内）で選果し、ブドウ品種、樹齢、テロワール、成熟度に応じてロットを分類する。

熟成: 樽で6ヵ月熟成、内50%新樽。