グレ・ブラン (2016)

9284704

シャトー・コス・デストゥルネル

フランス

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： 12.5%

サーブ温度： 12℃から13℃

容量：750ml

説明

テイスティング ノート グリーンがかった、美しい色合い。ノーズはレモンを示し、豊かな味わいのアロマは、完璧なバランスをつくる。フレッシュでしっかりとした骨格を持ち、特徴的な素晴らしく、生き生きとした長い後味へと続く。ヴィニャードで取り組む醸造方法から、ユニークなスタイルのワインを造り、熟成が進むにつれ、常に進化し、その個性のさまざまな面が現れてくる。
葡萄品種 ソーヴィニヨン・ブラン75%、セミヨン25%
サーヴする温度 12-13℃（飲む直前に抜栓、デキャンタージュしない。）

畑 / 醸造方法

収穫後最初の3年は、果実や花の濃いアロマを示す。4、5年の熟成を経て、トーストの含みと、美しいまろやかさが展開し、表情豊かな、深みのある最高潮のアロマを現わす。

受賞歴

ジェームス・サックリング　98ポイント！
ワイン・アドヴォケイト　92ポイント！
ヴィノス　92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