9294844



## 仕様

地域: アルゼンチン/メンドーサ/マイプ

スタイル:白ワイン 葡萄品種:シャルドネ テイスト:辛口

アルコール度数(%): 13% サーブ温度: 5℃から8℃

容量:750ml

## 説明

ニューワールドとは思えない風格ある最高レベルのシャルドネ アルゼンチン最古のワイナリー、パスカル・トソ。幅広いレンジのワインが世界の評価誌より高評価 を得ています。フルーツのアロマが広がり、フレッシュな酸味がチャーミングなシャルドネ。余韻の 長さも魅力的。

**テイスティングノート** 熟した青リンゴ、パイナップル、マンゴーなどのフルーツのアロマを示し、フレッシュでキレのある酸味を伴う。トースト感があり、すばらしく長い後味へと続く。飲み易く、シャルドネ品種の特徴を表し、ほのかにオークを含む。

**合う料理** シーフード、ジビエと繊細なソースを添えたもの、リゾットと好相性。

葡萄品種 100% シャルドネ

## 畑/醸造方法

**テロワール** メンドーサ

**気候** 温暖で乾燥している。年間降水量は約200mm。毎日の温度差が特徴的で(昼と夜の差が最大20°)と夏は暖かい。

土壌 石を含む土壌

収穫手摘みと機械収穫

**醸造** ブドウが最高のポテンシャルを発揮する、最良の熟成を迎えるタイミングで行う。厳選した酵母と、ステンレスタンクで低温発酵し、2ヶ月熟成後、ろ過し瓶詰めを行う。

熟成 2ヵ月間

酸度 7.10g/L PH 3.27 残糖度 1.75g/L

## 受賞歴

サクラアワード2021 ゴールド! アジアン・シャルドネ・マスターズ2021 ゴールド!