



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asting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、セミヨン、ミュスカデル

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。