シャトー・オスタンス・ピカン キュヴェ・デ・ドゥモワゼル (2018)

シャトー・オスタンス・ピカン

フランス

9318296

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. サント・フォワ・コート・ド・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

サーブ温度： 12℃から13℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート リンデンと熟したレモンの繊細なアロマを示し、カシスの芽とグリーンカラントの含みが支える。エアレーションすると洋ナシ、バニラ、甘いスパイスの濃いブーケが広がる。石灰岩質のテロワールを完璧に表現している味わいは、素晴らしくバランスが取れている。アタックはまっすぐで、程よい酸味を感じ、澱といっしょの熟成によりテクスチャーは柔らかく、完璧な調和を与えている。石灰岩の台地と火打石でできた粘土質土壌の典型的な塩味の後味は、10年は熟成する高いポテンシャルを持つ。
合う料理 仔牛の白身肉、ホタテ貝や魚料理、チーズなどと好相性
葡萄品種 セミヨン、ソーヴィニヨン・ブラン、ミュスカデル

***本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されますのでご了承ください。**

畑 / 醸造方法

テロワール/醸造 粘土、石灰、火打ち石を含む土壌。樽でのアルコール発酵。400リットル樽で9～10ヶ月間熟成。定期的に撹拌しながら澱といっしょに熟成。

受賞歴

ジェームス・サックリング　92ポイント！
ワイン・アドヴォケイト　90-92ポイント！
ヴィノス　90ポイント！
ウィメンズ・ワイン&スピリッツ・アワード　ダブルゴールド！
ソムリエ・チョイス・アワード　ゴールド！

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