レ・ザルム・ド・ラグランジュ ブラン (2022)

9361601

シャトー・ラグランジュ

フランス

仕様

地域： フランス / ボルドー / サン・テミリオン

原産地呼称： フランス / ボルドー / A.O.C.- サン・テミリオン

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 ソーヴィニヨン・グリ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.0%

サーブ温度： 10℃から12℃

容量：750ml

説明

香り豊かに、3つの白葡萄品種を見事にブレンド

テイスティングノート ワイナリーで栽培する3つの白葡萄品種をブレンドし、素晴らしくフレッシュな複雑さを表している。繊細なノーズは柑橘類、桃、パイナップル、マンゴーを示し、ほのかな花とアニスシードの芳香を伴う。たっぷりのクリーミーな味わいが広がり、ソーヴィニヨン・ブランによる心地良い酸味が感じられる。完璧なバランスと調和の取れた、爽やかな一本。
葡萄品種 ソーヴィニヨン・ブラン 74%、セミヨン 15%、ソーヴィニヨン・グリ 11%
認証 HVE3認証

***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、ご了承ください。**

畑 / 醸造方法

テロワール 砂利質と石灰岩粘土質
地質 砂利質と石灰岩粘土質
収穫 手摘み
醸造 優しく圧搾し、225L樽で発酵後、12時間セトリング。マロラクティック発酵は行わない。
熟成 樽で6ヵ月熟成、内50%新樽

酸度 4.10g/L
PH 3.15
残糖度 0.60g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング　91-92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