



仕様

地域：フランス / ボルドー / ペサック・レオニャン

原産地呼称：フランス / ボルドー / A.O.C.- ペサック・レオニャン

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

テイスト：辛口

サーブ温度：11℃ / 13℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 鮮やかな淡い黄色。力強い花とフルーティーなノーズを示し、グレープフルーツとオレンジピールの含みを伴う。エアレーションするとアーモンドの芳香が立ち上る。アタックはまるやかでコントロールされた酸味は引き締まっていて、後味はほのかなクルミを感じる。

合う料理 きのこのリゾット

葡萄品種 95% ソーヴィニヨン・ブラン、95% セミヨン

認証 サステナブルHVE3

畑 / 醸造方法

テロワール/醸造 主な石灰岩質土壌の上に深い砂利と砂質土壌が覆う/コンクリートタンクと小さい木樽で醸造/コンクリートタンクと木樽で、定期的に攪拌しながら11ヵ月熟成。