J ヌーン ホワイト (2018)

9292566

インド

仕様

地域： インド / ガールワ

スタイル：白ワイン

葡萄品種： シャルドネ ソーヴィニヨン・ブラン

テイスト： 辛口

アルコール度数(%)： 13.5%

サーブ温度： 15℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート シャルドネのグリーンアップル、白梨、核果の風味は、ソーヴィニヨン・ブランのフレッシュさ、力強いライム、レモングラス、白胡椒、ジャスミン、ハーブのようなフルーツの風味を伴う。プイィ・フュイッセと北ローヌ渓谷の中間のような味わいを持つ白ワイン。

合う料理 タンドリーラーン ・マライマッシュルームティッカ ・ラムシャンクの煮込み ・ハルミのグリル

葡萄品種 55%シャルドネ、45%ソーヴィニヨン・ブラン

希望小売価格￥5,500（税込）

畑 / 醸造方法

気候 トロピカル気候
地質 石を含む、アルカリ性の土壌
収穫 手摘み
醸造 ステンレス・スティールタンク、18-20℃で10-15日間発酵し、10ヵ月フレンチ・オーク樽とステンレス・スティールタンクで熟成する
熟成 フレンチ・オーク樽で24ヵ月熟成

酸度 5.20g/L
PH 3.40
残糖度 <3g/L

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