



仕様

地域：フランス / ヴァル・ド・ロワール / ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ

原産地呼称：フランス / A.O.C.- ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ シュール・リー

スタイル：白ワイン

葡萄品種：ムロン・ド・ブルゴーニュ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：12.0%

サーブ温度：10℃から12℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート: 軽やかな黄色がかった光るシルバー色。ノーズは花と柑橘類の芳香、開いてくるとリンゴや桃の香りを含む。フレッシュな印象の味わい、澁といっしょの熟成からまろやかでしっかりとした組成を造る。口に含むとミディアムから高い酸味を示し、シトラス、花、塩味の長くピリツとした余韻の後味を持つ。

合う料理: 甲殻類、魚料理やジビエと好相性。アペリティフとしても最適です。

葡萄品種: 100% ムロン・ド・ブルゴーニュ

畑 / 醸造方法

シャトーはナントに近く、5つの村の鐘楼を見ることができる素晴らしいパノラマを有する。ベリー公爵夫人は、ナント市を占領していた共和国軍から逃れるために、この地に避難する。テロワールは第三紀と第四紀の堆積物で構成されており、砂、シルト、粘土がさまざまに混ざり合う。温和な沿岸気候の恩恵を受ける。

醸造: 収穫後、アロマの新鮮さを保つように圧搾（空気圧式圧搾）し、厳選された酵母を使用し、キュヴェのテロワールに合わせ、低温で発酵を行う。シュール・リーで攪拌しながら、熟成を行う。

熟成: 瓶詰前までシュール・リーを行い、組成と風味、酵母の特徴を与える。

酸度: 3.80g/l

PH: 3.34

残糖: 1.50g/l

受賞歴

ジルベール&ガイヤール2020 金賞！