



仕様

地域：フランス / 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

テイスト：辛口

アルコール度数：12.0%

容量：750ml

説明

シシェルは、ボルドーで幅広くワインビジネスを展開し、シャトー・バルメの所有者の一人としても知られています。ピーロートは17世紀創業の老舗ワインメーカーです。この2つの歴史的なメゾンが協力して魅力的なワインが誕生。ガロンヌ川の砂利の台地の葡萄畑は、ジロンド河口の低い段丘を見下ろし、水捌けがよく、凝縮感のある上質なワインを産出します。セミヨン、ソーヴィニヨン・ブラン、ミュスカデをブレンドしたこのワインは、フレッシュでフルーティーなスタイルの辛口。

テイastingノート クリーンでフレッシュなノーズは、繊細、デリケートで花の様なニュアンスを示し、洋梨、ミネラル、ハニー、柑橘類とレモンのアクセントが伴う。フレッシュ、まろやかでしなやか、熟したしっかりとした核を持ち、余韻の長い後味で快く残り、熟したグレープフルーツの含みを伴う。ソーヴィニヨン・ブランのフレッシュさは、セミヨンの豊かさと調和して混ぜ合わさる。

合う料理 シーフードやアペリティフとして最適

葡萄品種 50% セミヨン、45% ソーヴィニヨン・ブラン、5% ミュスカデル

畑 / 醸造方法

テロワール ボルドー地域

気候 海洋性気候

地質 粘土石灰質土壌

収穫 機械による収穫

醸造 空気圧式で圧搾し、マストを沈殿し、澱引きする。その後厳選した酵母と一しょにアルコール発酵を行う。

熟成 発酵後、ステンレ・スチールタンクで澱と一しょに4-6ヵ月熟成。瓶詰前にベントナイトと一しょに清澄後、ろ過する。

酸度 4.1g/l

PH 3.45

残糖 >2g/l