



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.- グラーヴ

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 ミュスカデル

テイスト：辛口

サーブ温度：10°Cから12°C

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイastingノート 鮮やかな緑色がかった、美しく淡い色合い。ノーズは柑橘系とトロピカルフルーツの含みが勢いよく立ち上り、アカシアの花を伴う。エレガントでフレッシュな味わいは、口の中で心地よく広がる。フルーティーで花のアロマの長い余韻が、魅力的なフィニッシュへと続く。

合う料理 シーフード、白身肉とハーブ、軽く焼いた鶏の胸肉、山羊のチーズなどと好相性

葡萄品種 70% セミヨン、20% ソーヴィニヨン・ブラン、9% ソーヴィニヨン・グリ、1% ミュスカデル

畑 / 醸造方法

土壌 鮮新世の終わりから第四紀の初めにかけてのピレネー粘土砂利質土壌の層に、表面は粘土質土壌

醸造 - 空気圧式圧搾機で圧搾、酸化を最大限防ぎ、アロマを保つために、不活性の環境の中でゆっくりと房ごと破碎する。重力を利用し樽に果汁を移す。澱引きと発酵を樽で行う。澱と一っしょに攪拌しながら熟成する。