



仕様

地域：フランス / ヴァル・ド・ロワール

原産地呼称：フランス / A.O.C.- サンセール

スタイル：白ワイン

葡萄品種：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：12℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 淡い黄金色をし緑の色調を帯びえてる。力強いミネラルの香りが、フルーティーさに変化する。ミネラルのアタックが口の中で持続する。

合う料理 白身魚のグリル、海老のカレーリゾット、山羊のチーズ、オールド・コンテなどのチーズと相性抜群です。

葡萄品種 100% ソーヴィニヨン・ブラン

認証 サスティナブルHVE認証

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されますのでご了承ください。

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 ロワール・ヴァレー

気候 温暖

地質 フリント粘土質土壌

収穫 機械、9月上旬

醸造 空気圧で直接圧搾し、コールドセトリングする。温度管理するステンレスタンクで発酵を行う

熟成 ステンレスタンクで澱といっしょに熟成

酸度 4,9 g/L

PH 3.19

残糖度 < 2 g/L

受賞歴

サクラアワード2023 ゴールド!