



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 ミュスカデル

テイスト：辛口

アルコール度数(%): 12.5%

サーブ温度：冷たくして

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・パ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。この白は素晴らしくフレッシュでドライ、まろやかさとしなやかさが感じられます。心地よい果実味と長い余韻が楽しめます。

テイスティングノート クリーンでフレッシュなノーズを示し、繊細で花の様なニュアンスに、洋梨、ミネラル、ハニー、柑橘類とレモンのアクセントを伴う。まろやかさとしなやかさを感じ、熟した核を持ち、余韻の長い後味が心地よく続く。

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% ソーヴィニヨン・ブラン、45% セミヨン、5% ミュスカデル

*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、ご了承ください。

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 空気圧式で压榨し、マストを沈殿し、澱引きする。その後厳選した酵母と一っ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っしょに4-6ヵ月熟成。瓶詰前にベントナイトと一っしょに清澄後、ろ過する。

PH 3.40

残糖度 1.2 g/L