



## 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

シチェルは、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を感じられます。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、繊細で花のようなニュアンスに、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、澀引きする。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・スチールタンクで澀と一しょに4-6ヶ月熟成。瓶詰前にペントナイトと一しょに清澄後、ろ過する。

**PH** 3.40

**残糖度** 1.2 g/L