



## 仕様

地域：フランス / ヴァル・ド・ロワール

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ ソーヴィニヨン・ブラン

テイスト：辛口 / フルーティー

アルコール度数(%)：12.5%

サーブ温度：8℃から10℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 緑がかった鮮やかな淡い金色。ブーケはとても複雑で、ライチ、アカシアの花、熟したレモンの含みを伴う。リッチさを感じる味わいは、フレッシュで生き生きとしていて、とてもフルーティー。肉厚で、長い余韻の後味が続く。

**合う料理** アペリティフとして、また甲殻類、アスパラ、山羊のチーズなどと好相性。

**葡萄品種** ソーヴィニヨン・ブラン84%、シャルドネ16%

**サステイナブル認証** HVE3

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** ロワール・ヴァレー

**気候** 海洋性気候

**土壌** 砂質と石灰粘土質土壌

**収穫** 機械

**醸造** 葡萄の皮ごと短い間マセラシオンを行い、丁寧に空気圧式プレスで圧搾を行う。48時間澱引きを行った後、15日間17 - 19℃に管理された桶で発酵を行う。

**熟成** ファイン・リーといっしょに12℃で熟成後、瓶詰する

**酸度** 4.40g/L

**PH** 3.35

**残糖度** 2.00g/L