



## 仕様

地域：フランス / ボルドー

原産地呼称：フランス / ボルドー / A.O.C.- 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

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13%

サーブ温度：10℃から12℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 美しい淡い黄色。複雑でデリケートなノーズは、トロピカルフルーツとエレガントなオークの組み合わせが特徴的。花のアロマが支配し、いきいきとしたトロピカルフルーツを伴う。フレッシュではあるが味わいは程よく、素晴らしいボリュウムへと展開し、風味が完全に口の中を満たす。

**合う料理** シーフード、魚、鶏肉、白いソースの料理などと好相性

**葡萄品種** ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** ファルグとソーテルヌの国境に位置し、西にシャトー・ディケムが隣接する。リュセックは特徴の1つ、砂質土壌を持つ。

**気候** 嵐の後、夏の気候は好条件が続く。しかし、9月中の天候は芳しくなく、収穫は10月20日まで開始されなかった。気温は下がり日差しが不足する中、リュセックの壮大なテロワールは高品質の葡萄を、特にソーヴィニヨン・ブランを生産した。そのため、このヴィンテージのブレンドはソーヴィニヨン・ブランを多く含む。

**土壌** 砂質粘土質土壌

**醸造** 小桶に手摘み収穫。酸化を防ぐため、压榨前に冷蔵する。香りと鮮度を保つため、優しく压榨。澱が落ち着くと、セミヨンは主に新オーク樽へ。ソーヴィニヨン・ブランは温度管理されたステンレススティールタンクで発酵する。その後、6ヵ月はステンレススティールタンク、ソーヴィニヨン・ブランは香りを保つためラッキングを行う。

**酸度** 4.04g/l

**PH** 3.19

**残糖度** <3g/l