



## 仕様

地域： 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(%)： 12.0%

## 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。セミヨン、ソーヴィニヨン・ブラン、ミュスカデをブレンドしたこのワインは、フレッシュでフルーティーなスタイルの辛口。

**テイスティングノート** クリーンでフレッシュなノーズは、繊細、デリケートで花の様なニュアンスを示し、洋梨、ミネラル、ハニー、柑橘類とレモンのアクセントが伴う。フレッシュ、まるやかでしなやか、熟したしっかりとした核を持ち、余韻の長い後味で快く残り、熟したグレープフルーツの含みを伴う。ソーヴィニヨン・ブランのフレッシュさは、セミヨンの豊かさと調和して混ぜ合わさる。

**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% セミヨン、45% ソーヴィニヨン・ブラン、5% ミュスカデル

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

**酸度** 4.1g/l

**PH** 3.45

**残糖** >2g/l