エム・デュ・シャトー・ラ・ムーシュティエール

9295734

フランス

仕様

地域： フランス / ヴァル・ド・ロワール / ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ

原産地呼称： フランス / A.O.C.

スタイル：白ワイン

葡萄品種： ムロン・ド・ブルゴーニュ

テイスト： 辛口

アルコール度数(%)： 12.0%

サーブ温度： 8℃から10℃

容量：750ml

説明

※オンラインショップでのみお買い求めいただける商品です

フランスで最も古いA.O.C.、ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌの傑作
2020ヴィンテージはジルベール＆ガイヤール　ゴールド獲得！
シルバーの輝きがある明るい黄色。ノーズはフローラルで柑橘系、味わいはフレッシュで印象的、澱といっしょに熟成されているため、まろやかで素晴らしいテクスチャーを持つ。すっきりして生き生きとした後味が続く。

テイスティングノート シルバーの輝きがある明るい黄色。ノーズはフローラルで柑橘系を示し、開いてくるとリンゴと桃の含みを表す。味わいはフレッシュな印象的、澱といっしょに熟成されているため、まろやかで素晴らしいテクスチャーを持つ。ミディアムから高い酸味が、舌の奥まで伝わり、柑橘類、花、塩の含みのあとに、すっきりして生き生きとした後味が続く。
合う料理 アペリティフとして、また甲殻類、魚やジビエ料理と好相性
葡萄品種 ムロン・ド・ブルゴーニュ 100%

畑 / 醸造方法

テロワール ミュスカデAOCでは、ナントの南と東に位置するセーブル・エ・メーヌの小区画に畑がある。土壌は緩やかなテクスチャーで水はけが良く、気候は涼しく湿っている。"シュール・リー "と呼ばれる、澱といっしょに熟成を行う。このため気候や土壌による塩分やフレッシュさを感じ、安定したボディを持つ。
葡萄畑の位置 ブッセ、ミュスカデ地方
気候 海風で冷やされる温帯沿岸気候。
地質 砂、シルト、粘土が混ざった第三紀と第四紀の堆積物を含む土壌。
収穫 2020年9月機械収穫
醸造 収穫後、アロマのフレッシュさを保つためにやさしく空気圧圧搾機で圧搾する。テロワールに適している、厳選した酵母といっしょに、テ低温発酵を行う。撹拌しながら澱といっしょに熟成。
熟成 発酵後、澱とワイをいっしょにしたままにすることで、テクスチャーや風味、わずかな酵母の特徴を与える。少なくとも冬の間、瓶詰めするまで澱といっしょのままにしておく。

受賞歴

ジルベール＆ガイヤール　ゴールドメダル

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp