ドゥルト ラ・グランド・キュヴェ ソーヴィニヨン・ブラン (2021)

9298647

ドゥルト

フランス

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

スタイル：白ワイン

葡萄品種： ソーヴィニヨン・ブラン

テイスト： 辛口

アルコール度数(%)： 12.2%

容量：750ml

説明

輸入担当者のおすすめコメント
このソーヴィニヨン・ブラン100%のワインは、注いだ瞬間グラスから華やかな香りがほとばしります。レモン、ライム、グレープフルーツ、パッションフルーツ、甘いスイカズラの花、カシスの芽のような青い香り…とにかく芳醇です。
サーモンのマリネ、白身魚のカルパッチョなどと合わせたら最高でしょう。
ふくよかな味わいから、魚の塩焼き、鶏の唐揚げともおいしくいただけると思います。
ミネラル感もあるので、旬の牡蠣と合わせても贅沢に楽しめます。
造りは巧妙で、果皮浸食を行い丁寧に低温で発酵しているため、雑味がなくクリーン。6か月間うまみの凝縮したオリと共に醸造していることから、コクも兼ね備えています。
このように香り高くバランスが取れたボルドーは、一度飲んでいただければ、様々なシチュエーションで重宝される1本になること間違い無しのワインです！

テイスティングノート ソーヴィニヨン・ブラン100%のキュヴェは、レモンやグレープフルーツなどの魅力的な柑橘類のアロマを放ち、ミネラルを含む。まっすぐな味わいは、石灰岩土壌で栽培されたソーヴィニヨン・ブランの典型的な落ち着きを感じ、精巧な余韻とフルーティーなアロマの豊かさとバランスが取れている。フレッシュでバランスが取れていて、長くエレガントで、リッチなアロマが続く後味。

葡萄品種 ソーヴィニヨン・ブラン 100%

サスティナブル認証 テラ・ヴィティス

畑 / 醸造方法

テロワール 多様性に富んだ土壌。石を多く含む、石灰質粘土土壌。
醸造果皮とマセラシオンし、低温発酵。澱といっしょに６ヵ月熟成

酸度 4.27g/L
PH 3.38g/L
残糖 0.26g/L

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