

POUILLY FUMÉ

HUBERT BROCHARD

202



ユベール・ブロシャール
プイ・フュメ 2023

ロワール川の右岸に位置し、トレシーシュルロワール村の
周囲に 5ヘクタールのブドウ畑があります

ブドウ畑

ブドウ品種：ソーヴィニヨン・ブラン100%

土壌：粘土石灰質、キンメリッジ頁岩（けつがん）、石灰岩

収穫

完全に成熟した状態で収穫、収量は 60～65 Hl/Ha に制御します
空気圧プレスを行い、果汁を選別します

醸造

温度管理された小型のステンレススチールタンクで発酵、春に
ボトリングされるまで澱の上で熟成させます

テイastingノート

外観：ゴールドがかった黄色

香り：かすかにスモーキーでグレープフルーツを思わせる香り

味わい：ミネラル感があるフレッシュなワイン

熟成：このワインは若いうちにお楽しみください

サービス温度：10～12°Cが最適です

食事とのペアリング

シーフード、寿司、スモークサーモン、グリルした魚介類

希望小売価格(税抜)

750ml: 4,300円



WINE&STYLE

〒106-0045 東京都港区麻布十番1-5-30 十番董友ビル2F

TEL: 03-5413-8831 / FAX: 03-5413-8833