



# POUILLY FUME

HUBERT BROCHARD

202

ユベール・ブロシャール  
プイイ・フュメ 2023

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

## ブドウ畠

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

## テイスティングノート

外観：ゴールドがかかった黄色

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、スマートサーモン、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