

IGP SAUVIGNON

BLANC

HUBERT BROCHARD

2023



ユベール・ブロシャール IGP ソーヴィニヨン・ブラン 2023

1900 年の創設以来、ユベール・ブロシャールのチームは
ロワール中央地区の偉大なテロワールのニュアンスと豊かさを表現しています
ぜひフレッシュなソーヴィニヨン・ブランをお楽しみください！

ブドウ畠

ブドウ品種: ソーヴィニヨン・ブラン100%
土壌: 石灰質、粘土質、フリント（火打石）

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

温度管理されたステンレスタンクで発酵。春に瓶詰めするまで澱とともに熟成。

テイスティングノート

外観: 淡い黄色

香り: 花の香りと柑橘の果実を思わせる香り

味わい: フレッシュ、香り高くエレガントな白ワイン

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

シーフードだけでなく、日本料理、インド料理などのエキゾチックな料理もよく合います。また、ワイン単独でもお楽しみいただけます



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