

SANCERRE BLANC

HUBERT BROCHARD

2023



ユベール・ブロシャール
サンセール・ブラン 2023

このサンセールは、石灰質、カイヨット、フリントのテロワールを持つ
7つの村にあるブドウ畑から収穫されます。

ブドウ畑

ブドウ品種: ソーヴィニヨン・ブラン100%

土壌: 石灰質、カイヨット（小石が多い石灰質）、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astingノート

外観: 淡い黄色

香り: 白い花、エキゾチックな果実を思わせる香り

味わい: スムーズ、フルーティでエレガント、しなやかさを感じます

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、山羊乳のチーズ、クロタン・ド・シャヴィ
ニョールにもお勧めします

希望小売価格(税抜)

750ml: 4,500円

375ml: 2,900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