

# SANCERRE CHATEAU DE FONTAINE-AUDON Terres de Silex

2023



ユベール・ブロシャール  
サンセール シャトー・ド・フォンテーヌ・オードン  
“テール・ド・シレックス” 2023

アペラシオンの北西、サント・ジェム・アン・サンセロワにある、ユニークなテロワール  
”テール・ド・シレックス”に位置するサンセールのシャトーです  
そのブドウ畑は南向きの丘の中腹にあります

## ブドウ畑

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

## 収穫

収穫は早朝に手作業と機械で行います  
収量は 50～55 Hl/Ha に制御、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、6月  
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: 淡い黄色

香り: 繊細で複雑、柑橘類の香りを持つ

味わい: 繊細でエレガント、ミネラル感を感じます

熟成: 若いうちは果実味が豊か、3～5年熟成が可能

サービス温度: 10～12°Cが最適です

## 食事とのペアリング

スモークサーモン、ロブスター、魚のグリルに合わせて  
チーズ: クロタン・ド・シャヴィニョール

希望小売価格(税抜)

750ml: 4,900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