

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
そのブドウ畠は南向きの丘の中腹にあります

ブドウ畠

ブドウ品種: ソーヴィニヨン・ブラン100%
土壌: 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

ティスティングノート

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・シャヴィニヨール

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