

SANCERRE

CHATEAU DE THAUVENAY

Terres Blanches

2023



ユベール・ブローシャール
サンセール シャトー・ド・トーヴネ
“テール・ブランシュ”2023

ロワール運河に面したトーヴネに位置するこの歴史的なブドウ畑は、壮大な「テール・ブランシュ」土壤にそびえるシャトーを囲んでいます

ブドウ畑

ブドウ品種: ソーヴィニヨン・ブラン100%

土壌: 粘土石灰質

収穫

収穫は早朝に手作業と機械で行います

収量は 60~65 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、5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: パイナップルやパッションフルーツを思わせる香り

味わい: フレッシュ感があり、バランスが良く、骨格がしっかりしたワイン

熟成: 香りのポテンシャルを最大限に楽しむには、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

アペリティフとして、また魚介類に合わせて

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