

# SANCERRE

## CHATEAU DE THAUVENAY

### Terres Blanches

2023



ユベール・ブロシャール  
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畠は、壮大な  
「テール・ブランシュ」土壌にそびえるシャトーを囲んでいます

## ブドウ畠

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

## テイスティングノート

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