

SANCERRE ROUGE

HUBERT BROCHARD

2023



ユベール・ブロシャール
サンセール・ルージュ 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： ピノ・ノワール
土壌： 石灰質、粘土質、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

収穫後、手作業で選別し、機械で除梗。ステンレススティールタンクを使用
して25～28日間マセラションを行い、ポンプオーバーを軽く施します。再
びステンレススティールタンクで7～8ヶ月熟成させます。

テイastingノート

外観：ルビーレッド

香り：赤い果実、イチゴやラズベリーの香り

味わい：エレガントなタンニンと赤い果実の風味

熟成：
若いうちもその芳醇な香りのポテンシャルを最大限に楽しむことができま
す。セラー内で10～12年の熟成が可能です。

サービス温度：
12～14℃が最適です

食事とのペアリング

シャルキュトリ、家禽肉、赤身肉、ソフトチーズ

希望小売価格（税抜）
750ml: 4,300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