



# 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畠から収穫されます。

### ブドウ畠

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。ステンレススチールタンクを使用して25～28日間マセラシオンを行い、ポンプオーバーを軽く施します。再びステンレススチールタンクで7～8ヶ月熟成させます。

### テイスティングノート

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 °C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

