



BORDEAUX

ボルドー ボルドー(白)



私たちのブランドワイン《ボルドー》は、当社の哲学を反映して、手頃な価格帯で優れた品質を備えたワインです。ぶどうこそ若い樹のものをusingしていますが、醸造のプロセスなどは当社の他のワインと同じように丁寧に行っています。これらはAOCボルドーの典型的なワインで、初めて味わわれる方は、すぐに楽しめる美味しさに驚かれることでしょう。

ぶどう畑

地域：フランス、ボルドー、アントル・ドゥー・メール

土壌：泥土・粘土質

品種：ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン

栽培方法：減農薬栽培、ギュイヨ剪定、草生栽培、除葉、果房の間引き

栽培責任者：フィリップ・デュークール

醸造

収穫：涼しい朝のうちに機械にて

マセラシオン：ぶどうの成熟度によって数時間のマセラシオン・ペリキュレール（果皮からの抽出）を実施し、圧搾

発酵：低温（12℃）にてアルコール発酵を開始。徐々に温度が上昇し、20℃にて発酵終了

熟成：温度制御ステンレスタンクでのシュール・リ製法

年間生産量 48,000 本

ウノログ：ジェレミー・デュークール

テイスティング

色調：輝きのある淡いイエロー

香り：白い花、ツゲ、柑橘類

味わい：明快なアタック、その後はとろりとしたボリューム感、濃密な香り

フードペアリング：アペリティフとして。魚、魚介類

