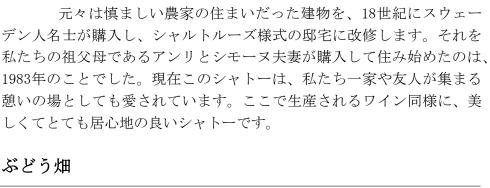


## CHATEAU D'HAURETS

シャトー・ドレ ボルドー(白)





地域:フランス、ボルドー、アントル・ドゥー・メール

栽培面積:14.80 ha 土壤: 粘土石灰質

品種:ソーヴィニョン・ブラン、ミュスカデル、セミョン

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: ぶどうの成熟状態によって数時間のマセラシオン・ペリ

キュレール (果皮浸漬) を実施したあと圧搾

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シュール・リ製法で熟成

平均年間生産本数:108,000 本

ウノローグ:ジェレミー・デュクール

## テイスティング

色調:緑がかった淡いイエロー

香り:白い花と新鮮な果実が調和した気品のある香り

味わい: 非常にエレガントで余韻が長い、柔らかさと爽やかさの絶妙な

バランス

フードペアリング:アペリティフとして。魚、魚介類

