

Le Cercle du Vin Blanc

Le Cercle du Vin Blanc 2021



品種：ソーヴィニヨン・ブラン60% コロンバル40%

タイプ：白

樹齢：20年

アルコール度数：

土壌：粘土石灰質

栽培/認証：減農薬

収穫：手摘み

酵母：培養酵母

SO2：瓶詰めの際に5gr/hL 添加

発酵/熟成：各品種をダイレクトプレスにて各々醸造し、ステンレスタンクにて熟成。

🍇 ストーリー 🍇

食べて！飲んで！笑って！踊って！
そんなフランスのエスプリしっかり詰まった
サンフォニーの”オリジナル” 旨安ワインが誕生です！

🍷 テイastingコメント 🍷

ソーヴィニヨン・ブラン、ユニ・ブラン、ミュスカ・プティ・グレンの混醸。グレープフルーツのようなソーヴィニヨン・ブラン由来の爽やかさと、ミュスカから来るアロマティックさが共存した白ワイン。ミントのようなニュアンスもあり深みもある酒質です。

酸もバランスよく、しっかり冷やしめの温度で、爽やかに飲んでいただきたい、どんなジャンルの料理にもあいそうな白ワインです。色々なシチュエーションでお楽しみ下さい。