

Chateau Sigalas Rabaud «Ch.シガラス・ラボー»

ボルドー・ソーテルヌの格付け第1級シャトー。所有する畑が14ヘクタールというのは、格付け第1級では最小規模。近年は環境保全、生物の多様性、テロワールの尊重を掲げ、化学物質の使用を避け、有機的にブドウを栽培する方法をとっているシャトー。



**ブドウ・醸造・樽熟成まで
全てファースト・ワインと同じ方法。
唯一の違いは、樽熟成による個体差のみ！**

Le Lieutenant de Sigalas AOC Sauternes

【375ml】リュートナン・ド・シガラス AOC ソーテルヌ

参考小売価格 **3,800** 円(税別)

◆白ワイン・辛口／750ml ◆フランス／ボルドー／ソーテルヌ ◆セミヨン 100%
◆JAN: 4582245860947

シャトー・シガラス・ラボーのセカンド・ワイン。セミヨン 83%、ソーヴィニオン・ブラン 17%。12ヶ月のフレンチオーク熟成。使用するブドウ・醸造・樽熟成までの過程は、全てファースト・ワインと同じ方法で造られる。唯一の違いは、樽熟成による個体差のみ。ファースト・ワインになれなかったものがセカンド・ワインに振り分けられる。2013年は花、白系フルーツの香りが中心で、ファーストよりフレッシュな印象を受けるが、熟成による深みも十分感じられる。味わいはより軽快でエレガントさを伴い、柑橘系フルーツ、白桃のアロマに満ちている。2013年、しかもセカンド・ラベルということもあり、非常に良い状態で飲み頃に近づいている。

(株)カーヴ 〒107-0052 東京都港区赤坂 7-5-34 インペリアル赤坂フォーラム 512
TEL 03-6277-7862 FAX 03-3588-6090 Mail info@caav.co.jp