

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。



このワイン専用の小区画の畑から収穫される セミヨン 100%で造られる辛口白ワイン！

La Sémillante Vin blanc sec

ラ・セミヤント・ド・シガラス AOC ボルドー・ブラン

参考小売価格 **5,800** 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: 4582245860930

14ヘクタールの畑の中に辛口ワイン専用の場所があり、そこから収穫されたセミヨン100%で造られる辛口ワイン。収穫はもちろん手摘み。ワインの一部は樽で発酵し8ヶ月のフレンチオーク熟成。ワインに複雑さを与える為に、異なるロット、仕込んだ樽を見極めて「良い」と判断された樽のワインでブレンドが行われる。しっかりとした骨格の上に、セミヨンの優しく繊細でしなやかなボディが付け加えられているイメージ。どことなく貴腐ワインらしいハチミツの様なニュアンスも感じられるが、何故か辛口、みたいな不思議な感覚に陥るワイン。ソーテルヌのテロワールがダイレクトに感じられる辛口ワイン。

(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