

Château Haut Guillebot

AOC ENTRE-DEUX-MERS 2016
AOC アントル・ドゥ・メール2016



Gold Medal CONCOURS GÉNÉRAL
AGRICOLE DE PARIS 2017
2017年パリ農業コンクール金賞 受賞



Gold Medal CONCOURS DES
VIGNERONS INDÉPENDANTS 2017
2017年個人ワイン製造者コンクール
金賞 受賞

ブレンド

80% ソーヴィニヨン
20% セミヨン

醸造法

圧搾してから、果汁を厳選。
低温でデブルバージュ。
17度から19度で発酵。

色調

輝く淡い黄色。

香り

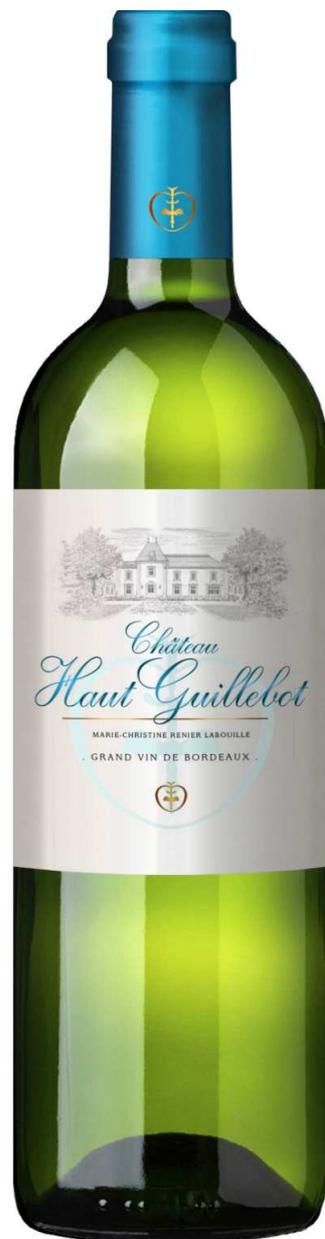
エレガントで濃厚、白い花の芳香。
セイヨウサンザシ、白桃、ブレイプフルーツの香
り。
表現豊かな深い芳香。

味

新鮮で深みのあるバランスのとれた味。
口の中に味が長く続く。深く、繊細。 レモン
の風味。

このワインに合う料理

牡蠣や魚介類、お寿司、鶏肉料理に最適。
食前酒としてもお勧め。



*Sustainable agriculture with halving of wine products & bottling at the property