

CHÂTEAU DES EYSSARDS BLANC 2020

2020VT は繊細さが加わり
より洗練されたスタイルに



~Tasting Comments~ 弊社営業スタッフのコメント

おすすめします！



ソーヴィニヨン・フランのハーブ香がしっかりと出ている。酸もやや強めで、ミネラル感をしっかりと感じる。香りもフレッシュで、以前のような目の詰まった重さのあるスタイルというよりは、フレッシュさ、繊細さを感じ、より洗練された印象。コクのある料理とうまく合わせたい。

シャトー デ ゼサル フラン 2020 Château des Eyssards Blanc

24~48 時間スキンコンタクトさせ、15 度の低温で压榨します。その後、ステンレスタンクで、果汁を 2~3 週間 0 度で発酵させずキープし、味わいをのせます。酵母は 25 年間同じものを使っています。18 度で 6 週間発酵させます。「決して忘れていけない事は果実の温度をしっかりと保つ事です」とパスカルは話していました。ステンレスタンクで澱と攪拌しながら 3 ヶ月熟成させます。やや薄い黄色、フルーティで熟した洋ナシや白桃のようなはっきりとした甘い香りと、余韻にはローズマリーのようなハーブの香りもあります。「セミヨンは骨格を与えています。ソーヴィニヨン ブランの比率を高くしたことで、しっかりとした酸をもらいました。ベルジュラックで一番のソーヴィニヨン ブランを造っている自負があります」とパスカルは話していました。

【白・辛口】国/地域等：フランス/南西地方/ベルジュラック

生産者：シャトー デ ゼサル

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン、セミヨン

熟成：ステンレスタンクで澱と共に 3 ヶ月

品番：FA-238 / JAN：4935919092388 / 容量：750ml

¥1,430(本体価格¥1,300)

2020 ヴィンテージについて ~シャトー デ ゼサルより~

2020年はシャトー デ ゼサールの歴史上、最も収穫時期が早く、スピードも速かった年です。8月26日にソーヴィニヨン ブランの収穫をはじめ、9月30日に赤ワイン用の葡萄の収穫を終えました。

2020年のソーヴィニヨン ブランの収穫は2週間続きました。夏は非常に暑く乾燥していましたが、8月15日に雨が降ったおかげでこのヴィンテージは救われました。ソーヴィニヨン ブランは心地良い酸があり、非常にバランスが良く、フルーティで美味しくなりました。

