

# SANCERRE

## LES TROIS COTEAUX

### Terres de Caillottes

2023



ユベール・ブロシャール  
サンセール レ・トロワ・コトー  
“テール・ド・カイヨット” 2023

有名なシャヴィニヨール村に位置し、「コトー」と呼ばれる 3 つの主要な丘陵、  
「テール・ド・カイヨット」のテロワールから生まれます

## ブドウ畑

ブドウ品種: ソーヴィニヨン・ブラン100%  
土壌: “カイヨット”と呼ばれる小石が多い石灰質土壌

## 収穫

収穫は早朝に手作業と機械で行います  
収量は 60~65 Hl/Ha に制御、空気圧プレスを行い、  
果汁を選別します

## 醸造

温度管理された小型のステンレススチールタンクで発酵、5月  
にボトリングされるまで澱の上で熟成させます

## テイastingノート

外観: 淡い黄色

香り: エキゾチックなフルーツの香りが印象的

味わい: フレッシュ感としっかりしたストラクチャーが完璧な  
で長く続きます

熟成: 香りのポテンシャルを最大限に楽しむには、若いうちに  
お楽しみください

サービス温度: 10~12°Cが最適です

## 食事とのペアリング

アペリティフとして、またグリルした魚介類に合わせて  
チーズ: クロタン・ド・シャヴィニヨール

希望小売価格(税抜)  
750ml: 4,900円



WINE&STYLE

〒106-0045 東京都港区麻布十番1-5-30 十番董友ビル2F

TEL: 03-5413-8831 / FAX: 03-5413-8833