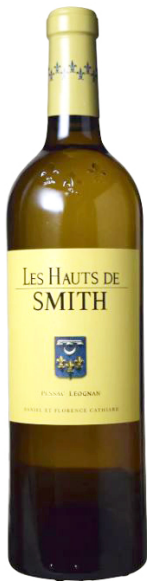


ブランド名（和） シャトー・スミス・オー・ラフィット
ブランド名（英） Chateau Haut Smith Lafitte
商品名（和） レ・オー・ド・スミス ブラン
商品名（英） Les Hauts de Smith Blanc
格付 A.O.C. ペサック・レオニャン

限定



生産国	フランス	商品コード	62255
生産地域	ボルドー	JANコード	3438084120012
生産者名	シャトー・スミス・オー・ラフィット	アルコール度数	13.5 % vol
生産者名（英）	Chateau Smith Haut Lafitte	適温	9 ~ 10
生産年	2020年	栓の仕様	コルク
色	白	樽熟成	樽熟成（有）
味	辛口	品目	果実酒(ワイン)
ボディ	ミディアム～フルボディ	希望小売価格(外税)	7,500円
容量	750ml		
ぶどう品種	ソーヴィニヨン・ブラン100 %		

グラーヴ格付シャトーがファーストワインと同様の熱量を注ぐ白ワイン。

色・香・味わい

▶色合いについて
輝きのあるレモンイエロー。

▶香りにについて
瑞々しい白桃や洋梨、杏のような華やか果実香に、清涼感のある爽やかなハーブ香や擦った石のミネラル香が感じられる。樽熟成によるバニラの甘いスパイス香に澱のニュアンスが合わさり、プリオッシュやバターのような香りも感じられる。

▶味わいについて
非常に表情豊かなワインで、新鮮な白桃や洋梨の豊かな風味に、生き生きとした酸味を伴ったシトラスやグレープフルーツの澀烈な果実味が楽しめる。グリップのきいた塩味や旨味が長く続き、余韻に樽由来のナッツ感がふわりと優しく香る。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

▶製法について
レ・オー・ド・スミスは、グラン・ヴァンと同様に細心の注意を払い、まったく同じ醸造技術で発酵・熟成。手摘みで収穫、樽発酵後、澱と共に10か月熟成(新樽50%)。

サイズ

入り数	6本	ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	× ×
ケース重量(kg)		単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	× ×
単品重量(kg)			

受賞歴

このワインに合う料理は？

フレッシュタイプのチーズ、八宝菜、白身魚の天ぷら、スモークサーモン、牡蠣のグラタン、生ハムとアスパラガスのリゾット、桃と生ハムのサラダ