

ブランド名(和) シャトー・トレビアック  
ブランド名(英) Chateau Trebiac  
商品名(和) シャトー・トレビアック 白  
商品名(英) Chateau Trebiac Blanc  
格付 A.O.C. グラーヴ

定番



|         |                          |            |            |
|---------|--------------------------|------------|------------|
| 生産国     | フランス                     | 商品コード      | 612820     |
| 生産地域    | ボルドー                     | JANコード     |            |
| 生産者名    | レ・ヴィニョブル・ド・バトレ           | アルコール度数    | 12.5 % vol |
| 生産者名(英) | Les Vignobles de Butler  | 適温         | 8 ~ 10     |
| 生産年     | 2012年                    | 栓の仕様       | コルク        |
| 色       | 白                        | 樽熟成        | 樽熟成(無)     |
| 味       | 辛口                       | 品目         | 果実酒(ワイン)   |
| ボディ     | ミディアムボディ                 | 希望小売価格(外税) | 2,200円     |
| 容量      | 750ml                    |            |            |
| ぶどう品種   | セミヨン90 % ソーヴィニヨン・ブラン10 % |            |            |

リンゴや白桃のようなフレッシュでフルーティな香り。まろやかな果実味と酸味のバランスが良く、ソーヴィニヨン・ブラン由来の心地よい苦味が余韻に感じられ、全体をまとめあげている。

## 色・香・味わい

### ▶色合いについて

淡いイエロー。

### ▶香りについて

リンゴや白桃のようなフレッシュでフルーティな香り。アカシアの花のようなアロマも感じる。

### ▶味わいについて

香りからくるまろやかな果実味と酸味のバランスが良い。ソーヴィニヨン・ブラン由来の心地よい苦味が余韻に感じられ、全体をまとめあげている。

## 栽培方法・製法

### ▶栽培方法について

畑はボルドーから約30km南に位置するボルテの街の高台に位置する(3.5ha)。砂利質土壌。ギヨー・ドゥーブル仕立て。樹齢24年。

### ▶製法について

24 ~ 28 で発酵。25 で20日間マセラシオン。ステンレスタンクで滓とともに6ヶ月熟成。

## サイズ

|           |      |
|-----------|------|
| 入り数       | 12本  |
| ケース重量(kg) | 15.4 |
| 単品重量(kg)  | 1.2  |

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| ケースサイズ<br>高さ×幅×奥行(cm) | 31 × 16 × 48 |
| 単品サイズ<br>高さ×幅×奥行(cm)  | 30 × 7 × 7   |

## 受賞歴

## このワインに合う料理は？

地鶏むね肉のロースト、サーモンのムニエル、海老の塩焼き