

ブランド名 (和) マッソン・ブロンデレ
ブランド名 (英) Domaine Masson-Blondelet
商品名 (和) プィィ・フュメ ヴィラ・パウルス
商品名 (英) Pouilly Fume Villa Paulus
格付 A.O.C. プィィ・フュメ

限定



生産国	フランス	商品コード	62903
生産地域	ロワール	JANコード	3354250001315
生産者名	マッソン・ブロンデレ	アルコール度数	12.5 % vol
生産者名 (英)	Domaine Masson-Blondelet	適温	12 °C ~ 12 °C
生産年	2019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～フルボディ	希望小売価格(外税)	3,307円
容量	750ml		
ぶどう品種	ソーヴィニヨン・ブラン100 %		

キンメリジャン土壌で育つ葡萄のみを厳選し、そのテロワールを表現。熟した柑橘系の果実味に、良く馴染んだ酸。火打石や若草の香りが全体を締めている。

色・香・味わい

▶色合いについて
輝きのあるイエロー。若々しい印象。

▶香りにについて
しっかりと力強い香り立ち。熟したグレープフルーツ、リンゴの蜜に、若草の香り。火打石やチョーク、オレンジの花などのニュアンスが感じられる。

▶味わいについて
凝縮した柔らかい味わい。熟した果実味に、若草のニュアンス。酸は良く馴染んでおり、アフターに心地よい苦みを感じる。

受賞歴

栽培方法・製法

▶栽培方法について
キンメリジャン土壌(石灰質や、貝や牡蠣の化石を含む土壌)。栽培面積4.5ha。樹齢25～40年。南～南西向きの畑。化学肥料や除草剤等は使用せずに栽培。

▶製法について
収穫後、すぐに除梗・破碎を行うことで余計な酸化を防ぐ。空圧式のプレス機で優しくプレスし、ステンレスタンクで発酵。そのまま滓と共に熟成させる。マロラクティック発酵無し。

サイズ

入り数	12本	ケースサイズ 高さx幅x奥行(cm)	18 × 49.5 × 30
ケース重量(kg)	17	単品サイズ 高さx幅x奥行(cm)	29.5 × 7.5 × 7.5
単品重量(kg)	1.4		

このワインに合う料理は？