

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） プィイ・フュメ レ・ピエール・ド・ピエール
商品名（英） Pouilly Fume Les Pierres de Pierre
格付 A.O.C. プィイ・フュメ

限定



生産国	フランス	商品コード	68181
生産地域	ロワール	JANコード	3354250001711
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 ~ 12
生産年	2020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)	3,407円
容量	750ml		
ぶどう品種	ソーヴィニヨン・ブラン100 %		

シレックス土壌。初めに生き生きとした口当たりが感じられる。タイトな印象から、徐々にふくよかで滑らかな味わいが広がる。ミネラル分を強く感じ、余韻も長く続く。

色・香・味わい

▶色合いについて

輝きのあるやや淡いイエロー。緑はグリーンがかり、若い印象。

▶香りにについて

ライム、グレープフルーツなど柑橘系のフレッシュな香りにリンゴの蜜。ハーブや塩のようなミネラルがしっかりと感じられる。タイトで鋭角的な印象。

▶味わいについて

初めに生き生きとした口当たりが感じられる。締まった酸がほぐれ、徐々にふくよかで滑らかな味わいが広がる。ミネラル分を強く感じ、余韻も長く続く。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

サン=タンドラン地区の小高い丘で栽培。シレックス土壌。栽培面積1.5ha。樹齢25～55年。化学肥料は使わず、秋の終わりに有機農法で認められている肥料を撒く。薬を使わずに除草を行い、薬剤散布も生物に影響を与えないよう、最低限の量のみ使用している。

▶製法について

冷却した状態でのデブルバージュ後、温度管理をしながらステンレスタンクでアルコール発酵。シュール・リーの状態で熟成させる。

サイズ

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

受賞歴

このワインに合う料理は？

魚介のグリル、ローストチキン、タラのニンニクパセリソース、伊勢海老のロースト