

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） プィー・フュメ レ・アンジェロ
商品名（英） Pouilly Fume les Angelots
格付 A.O.C. プィー・フュメ

定番

生産国	フランス	商品コード	63108
生産地域	ロワール	JANコード	3354250001117
生産者名	マッソン・ブロンデレ	アルコール度数	12.5～13.5 % vol
生産者名（英）	Domaine Masson-Blondelet	適温	8 ～ 10
生産年	2020年	栓の仕様	シンセティックコルク
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)	4,000円
容量	750ml		
ぶどう品種	ソーヴィニヨン・ブラン100 %		

石灰質土壌で育つ葡萄のみを厳選し、そのテロワールを表現。プィー・フュメの特長である薫製香や、シトラス、熟した黄色いリンゴなどの香り。豊かなボディ、酸味が楽しめる。

色・香・味わい

▶色合いについて
輝きと透明感のある、やや緑がかった淡いレモンイエロー。

▶香りについて
若々しく華やかな香り。控えめな白い花の香り、青リンゴやグレープフルーツなど熟した柑橘系果実の香り。火打石、チョーク、ハーブやミネラルのニュアンスが感じられ、ハチミツや洋梨のような香がふくらみを与えている。

▶味わいについて
果実味とミネラル感たっぷりの辛口。生き生きとした酸味と凝縮された程よい厚みのある果実味との調和がとれていて、香りにあるようなリンゴや熟した柑橘系果実の味わいが感じられる。滑らかな口当たりで余韻に心地よい果実感と微かな苦みが残る。

受賞歴

栽培方法・製法

▶栽培方法について
栽培面積5ha。樹齢18～35年。南～南西向きの畑。ポートランディアン石灰質土壌。化学肥料や除草剤等は使用せずに栽培。

▶製法について
手摘みで収穫後、すぐに除梗・破砕を行うことで余計な酸化を防ぎ、葡萄の豊かなアロマを留める。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×幅×奥行(cm)	18 × 50 × 30.5
ケース重量(kg)	16.4	単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30 × 8 × 8
単品重量(kg)	1.2		

このワインに合う料理は？

シーフードのマリネ、スモークサーモン、生牡蠣、ホワイトアスパラガスのフランダース風、白カビタイプのチーズ(カマンベールなど)、シェーブルタイプのチーズ(山羊のチーズ)