

品名	LES 3 CHEVALIERS BLANC AOC SAINT MONT		
	レ・3・シュヴァリエブラン AOC サン・モン		
生産者	PLAIMONT		
	プレモン		
生産地	サン・モン/シュド・ウエスト(南西地方)	生産者元詰	ネゴシアン
ヴィンテージ	2017	コルク	人エコルク スクリュー
マル/オーガニック	サステナブル		
品種	グロ・マンサン、プティ・クルビュ、アリュフィアック		615284917
生産者情報 <p>プレモンは、南西地方のピレネー地区のサンモンに拠点を置く協同組合。マディラン、パシュラン・デュ・ヴィク・ヴィル、サン・モンの3つのAOCとIGPコート・ド・ガスコーニュから個性的でコストパフォーマンスの高い商品を作りだしています。サン・モンはマディランの隣、2011年にAOCに昇格したAOCとしては新しい産地。主要品種として赤はタナ、白はグロ・マンサンを用いるなど土着品種主体のワイン造りで知られています。サン・モンはフィロキセラ禍を生き延びた古木が今なお存在するフランスでも珍しい産地。プレモンはサン・モンの生産量の99%をカバーしており、AOCサン・モンのワインを海外に輸出する唯一の生産者です。『レ・3・シュヴァリエ』の名は、1062年にサン・モンに修道院を設立し、この地にワイン文化を根付かせた3人の騎士(Raymond, Aymard, Bernaud)にちなんでいます。ブドウはグロ・マンサンが主体(50%以上)で、補助品種としてプティ・クルビュ、アリュフィアック使用。ぶどう本来のフレッシュなアロマを保持する為に収穫は深夜から早朝に掛けて手作業にて行う。選果除梗の後、グロマンサンのみ6~8時間のスキンコンタクトを行い、品種毎に優しく圧搾。18度から20度に低温管理したステンレスタンクでアルコール発酵することで生き生きとしたアロマが保たれます。</p>			
土壌	粘土石灰質、斑紋粘土質、淡黄褐色の砂質土壌から採れたぶどうのブレンド		
醸造・熟成	18度から20度に低温管理したステンレスタンクでアルコール発酵。ステンレスタンクで滓と一緒に4-5ヶ月熟成。		
樽	ステンレス樽		テイastingコメント
参考小売価格	2,200円		<p>グレープフルーツなどの柑橘系の爽やかなアロマの中にパイナップル、白桃、花梨を思わせるトロピカルな香り。豊かな酸に凝縮した果実の旨味とほのかな苦みが合わさったしっかりとした骨格の味わい。心地よい余韻が残ります。</p>
タイプ	白	辛口	
アルコール度数	12.5%		
サービス温度	8-10℃		
料理	魚介類、シーフード、白カビのチーズ		
JANコード(ボトル)			
JANコード(外箱)			
規格・入数	750ml × 6本		
ボトルサイズ (mm)(高さ×直径)			
ボトル重量(kg)			
ケースサイズ (mm)(高さ×幅×奥行)			
ケース重量(kg)			

