



サント・クロワ・デュ・モンAOCの甘口白ワイン造りに特化した4世代続く中規模家族経営ワイナリー

ティノン・ヴィンヤードは、4世代続く25ヘクタール（62エーカー）の中規模家族経営のワイナリーです。ブドウの木の大部分は、サント・クロワ・デュ・モンAOCの甘口白ワインに適した白ワインを生産しています。この畑は、甘口白ワインの醸造に適した、良質な完熟ブドウを生産するように管理されています。熟練の手作業による専門知識と革新的な技術の両方に重点が置かれています。ボルドーの黄金色のワインの独特の風味を生み出す貴腐菌（ボトリティス・シネレア）は、ガロンヌ川に近いブドウ畑で発生する霧の朝に、波のようにブドウに徐々に付着します。



※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



Ch. グラン・ペイロ GRAND PEYROT

[AOC サント・クロワ・デュ・モン]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
白・極甘口・貴腐フルボディ	2016	750	13	12	F01-6416	¥4,500（税込¥4,950）
【品種】 セミヨン95% ソーヴィニヨン・ブラン5%					【JANコード】	—

グラン・ペイロのテロワールは、ガロンヌ川を見下ろす最初の丘にあるサント・クロワ・デュ・モンのカキの化石層の延長線上に位置しています。この粘土質の石灰岩土壌は2000万年前に形成されました。ここでは数多くの化石が発見されています。このテロワールは、滑らかな舌触りとフレッシュな後味を持つ、凝縮感のあるワインを生み出します。フローラルなブーケにほのかなミネラルのアロマ。口当たりは絶妙なバランス。力強くフレッシュなアタックに続き、長く続く心地よいフルーティーな余韻が続きます。