



仕様

地域：フランス / ラングドック・ルーション / ラングドック

原産地呼称：フランス / A.O.C.

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14.5%

サーブ温度：10℃

容量：750ml

説明

テイastingノート 明るく、鮮やかな黄色。ノーズは濃く、エアレーションと共に展開する。パイナップル、つる桃、アプリコットのフルーティーな芳香を示し、アーモンド、白い花のアロマを併い、若いうちはトーストした含みと、複雑味と繊細さも感じる。

合う料理 甲殻類、魚料理、白肉、チーズと好相性。

葡萄品種 シャルドネ

希望小売価格¥11,440 (税込)

畑 / 醸造方法

気候 海洋性気候

土壌 粘土質石灰岩土壌

収穫 手摘み

醸造 ブドウ樹は、環境に配慮しながら、剪定、除梗、間引きなど、綿密なケアをすべて手作業で行う。収穫後、更に選果する。畑では、ブドウが熟すのに最適な日照量を確保するため、エスパリエ工法を立てしている。ブドウ樹は、1ヘクタールあたり5,000または6,000本と、比較的高い密度で植えられており、これにより、低収量でも高品質のワインを得ることができるよう管理している。畑は常に健康的なブドウの収穫を得るために、手入れし、最高のブドウを収穫している。収穫日は、毎日テイastingを行い、最適な熟度に達した時点で決定する。ワイナリーに到着後、すぐに空気圧で圧搾する。

熟成 軽く静的セトリング後、マストはタンクでアルコール発酵を開始する。発酵中期に新樽に移し替える。ヴィンテージの特徴に合わせて、マロラクティック発酵する。樽での熟成は、定期的攪拌しながら、春分の日まで78ヶ月間行う。軽く清澄し、ろ過せず、瓶詰する。数ヶ月の瓶内熟成を経て、リリース。

受賞歴

ロバート・パーカー 93ポイント！