



## 仕様

地域：フランス / ヴァル・ド・ロワール

原産地呼称：フランス / ブルゴーニュ / A.O.C.- ヴーヴレ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シュナン・ブラン

テイスト：中甘口

アルコール度数(%)：12.8%

サーブ温度：8℃から10℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 黄金色に輝く鮮やかな黄色。アカシア、洋ナシ、カリンなどの素晴らしいアロマを示し、味わいは甘みと酸味のバランスが良く、ほのかなミネラルを感じる。

**合う料理** 前菜、甘辛煮料理、魚介類、焼き魚などと好相性。

**葡萄品種** シュナン・ブラン

## 畑 / 醸造方法

**葡萄畑の位置** AOCヴェーヴレ

**気候** 海洋性気候の影響を受けた温暖な気候

**地質** 石灰質の石の斜面、谷はフリント粘土と粘土石灰岩で覆われている。

**収穫** 機械

**醸造** シュナン・ブランは完熟した状態で収穫する。やさしく压榨後、果汁はステンレスタンクで12時間から24時間かけて落ち着かせる。酵母を投入し、アルコール発酵を開始。高品質なアロマを引き出すために、温度管理をする。7日から10日程で発酵は完了、澱引きし約2ヶ月間細かな澱とっしょに熟成。

**熟成** ステンレスタンクで2ヵ月、細かな澱とっしょに熟成

**酸度** H2SO4 で 4,6g/L / 酒石酸で 7g/L

**PH** 3.24g/L

**残糖度** 19.00g/L