



## 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°Cから10°C

容量：750ml

## 説明

テイストイングノート 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

葡萄畠の位置 AOCヴーヴレ

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。やさしく圧搾後、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、濾しきし約2ヶ月間細かな濾しに熟成。

熟成 ステンレスタンクで2ヵ月、細かな濾しに熟成

酸度 H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> で 4.6g/L / 酒石酸で 7g/L

pH 3.24g/L

残糖度 19.00g/L