



仕様

地域：フランス / ブルゴーニュ

原産地呼称：フランス / ブルゴーニュ / プルミエ・クリュ

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(%)：14.4%

サーブ温度：12℃から14℃

容量：750ml

説明

ドメーヌ・ステファン・アラダムは、1992年にわずか18歳の若き醸造家によって、モンタニー・アペラシオンに誕生した。3ヘクタールでスタートし、現在は7ヘクタール（うち6ヘクタールはモンタニーのプルミエ・クリュ）にまで拡大している。創設以来、サステナブルな農業を常に重視しており、化学肥料や植物防疫製品を使用しない有機農業への移行を進めている。土壌の命を尊重し、定期的な耕作を行う。ドメーヌは、常に品質を向上し、素晴らしいワインを造る。

テイスティングノート 鮮やかな黄色。芳醇で、表情豊かなノーズを示し、熟した黄色い果実と白い果実のアロマが現れ、ライムの花、バーベナ、サンザシ、ホワイトミントの含みを伴う。フレッシュさは、月日が経つにつれてミネラルが増す。素晴らしいバランスと豊かさが、見事な後味を支える。

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 ブルゴーニュ、コート・シャロネーズ

地質 粘土質と石灰質土壌

収穫 手摘み

醸造 100%オーク熟成、新樽は使用しない