



## 仕様

地域：フランス / ブルゴーニュ / コルトン・シャルルマーニュ

原産地呼称：フランス / ブルゴーニュ / グラン・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(%)：13.9%

サーブ温度：12℃から14℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 凝縮していて力強い味わいを示し、アカシアの花、洋ナシのエlegantな含みを伴う。素晴らしいバランスとミネラルが長く続く。

**合う料理** 魚のクリームソースまたはオゼイユ・ソース添え、調理したシーフード（ジャンボエビ、ザリガニ、ロブスター）、家きんとモレル、チーズ（山羊のチーズ、コンテ）などと合う

**葡萄品種** 100% シャルドネ

## 畑 / 醸造方法

**葡萄畑の位置** ラドワ・セリニー

**気候** コルトン・シャルルマーニュ

**地質** 粘土質石灰岩土壌

**収穫** 手摘み

**醸造** 葡萄（茎付き）をゆっくり優しく圧搾する。アルコール発酵は、オーク樽の中で行う。マロラクティック発酵が終わるまで、定期的にバトナージュする。

**熟成** フレンチオーク樽で15-18ヵ月熟成、内50%新樽

**酸度** 4.22g/L

**PH** 3.19g/L

**残糖度** 0.80g/L