



## 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

スタイル：白ワイン

葡萄品種：アリゴテ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13.6%

サーブ温度：10℃

容量：750ml

## 説明

オンラインショップ限定販売品

**テイastingノート** 鮮やかな金色。ほのかなナッツを示し、数年の瓶内熟成による蜜蝋を伴う。まろやかで豊富なミッドパレットに、ウエイトが感じられる魅力的な口当たり。熟成と繊細な酸味を持つ後味が続く。

**合う料理** 野菜の前菜、サラダ、甲殻類と合う。また、クリーミーで新鮮なチーズと好相性。

**葡萄品種** 100% アリゴテ

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 石灰岩粘土質土壌

**気候** 温暖な気候

**地質** シルト質粘土と広範囲に堆積した石灰岩が混ざる土壌

**収穫** 手摘み

**醸造** 成熟のピーク時に手摘みで収穫した葡萄は丁寧に選果し、優しく圧搾する。沈殿後、澱を取り除き、樽に詰めて発酵。50-70%新樽で、30-50%を古樽で12-16ヵ月間澱といっしょに熟成する。清澄はせず、瓶詰め前に1回澱引きと軽い濾過を行う。

**熟成** オーク樽で12ヵ月、タンクで6ヵ月熟成