



仕様

地域：フランス / ラングドック・ルーション / ラングドック

原産地呼称：フランス / A.O.C.-リムー

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ シュナン・ブラン

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13%

サーブ温度：10℃

容量：750ml

説明

テイastingノート 緑がかった、透明な色合い。洗練されたエレガントなノーズは、洋ナシとトロピカルフルーツのアロマを示し、ほのかなナツメグとパフペイストリーを伴う。クリーンでフレッシュなアタックは、たっぷりとしたフルボディで官能的なミッドパレットへと導かれ、ハチミツとアカシアの花を含む。長い余韻の後味は、素晴らしく調和が取れている。

合う料理 シーフード、魚（ホタテのカルパッチョ、マグロのタルタル、刺身）、リゾット、山羊のチーズ、タラのフィレ、ズッキーニと山羊のチーズのピザ、ガーリックニョッキにアスパラガスとヘーゼルナッツバター添えなどと合う。

葡萄品種 98% シャルドネ、2% シュナン・ブラン
認証 HVE3認証

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

テロワール ピレネー山脈の麓に位置する、2つの気候（地中海と大西洋）の影響が混在する複雑なテロワール。

畑 標高250~350m、ピレネー山脈に近いいため夏の暑さを和らげてくれる。

気候 大西洋から400km、地中海から100kmに位置する畑は、2つの気候の影響を受け、この微気候が最適な日照とバランスのとれた降雨の両方を保証している。

地質 粘土石灰質、砂質、小石、砂利の土壌が混在する複雑なテロワール。

収穫 12kgの木箱に手摘み収穫。収穫日：8/24-9/8

醸造 フレンチオーク樽で8ヵ月醸造

熟成 フレンチオークで8ヵ月熟成、内1/3新樽、1/32年目の樽

酸度 4.83g/L

PH 3.21

残糖度 1.60g/L

受賞歴

ジェブ・ダナック 94ポイント！

ジェームス・サックリング 93ポイント！