



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 / A.O.C.- マコンヴィラージュ

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(%)：13.5%

サーブ温度：12℃から14℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 綺麗な中程度の黄色。桃やエキゾチックフルーツのノーズを示す。中程度以上の酸味を持ち、軽やかな柑橘類の力強さと柔らかいレモンのアロマが感じられ、すっきりとして素晴らしくピュア。

合う料理 家きんや仔牛のクリームソース添え、濃厚なりゾット、グリルした魚、冷菜、ラタトゥイユ、またアペリティフに最適

葡萄品種 シャルドネ

*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のでご了承ください。

畑 / 醸造方法

テロワール 石灰質と石灰岩質土壌

葡萄畑の位置 マコネ

気候 大陸性気候

地質 石灰質と石灰岩質土壌

収穫 手摘み

醸造 房ごと2時間半かけて優しく压榨し、12℃まで温度を下げる。すぐに樽に移し、土着酵母といっしょに発酵し、複雑さやフレッシュさを生み出す。

熟成 樽で11ヵ月熟成、内27%フレンチオークの新樽