



仕様

地域：フランス / ブルゴーニュ / プティ・シャブリ

原産地呼称：フランス / A.O.P.

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(%)：12.5%

サーブ温度：10℃から12℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート レモンやグレープフルーツなどの柑橘類を示し、背景に火打石のミネラルを感じる。まっすぐでフレッシュなアタックに、芳醇なフィニッシュが続く。

合う料理 シーフード、グリルした魚やカルパッチョ、山羊のチーズ、エスカルゴなどと好相性

葡萄品種 100% シャルドネ

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

畑の位置 ブルゴーニュ

気候 大陸性気候/高温で乾燥している

地質 石灰岩と砂質土壌

収穫 手摘み

醸造 空気圧式機械で压榨し、低温で24-48時間セトリングする。低温のステンレスタンクで発酵。

熟成 上質な澱といっしょに6-8ヵ月熟成