



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.-ブルゴーニュ

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(%)：12.5%

サーブ温度：14℃から16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 美しい金色。白果実や柑橘類のアロマが際立ち、ほのかなトーストを伴う。口に含むと素晴らしくフレッシュでしなやかさを感じる。垂涎の一本。

合う料理 魚介類、オニオンタルト、様々なチーズ（ブリー、ヴァシュラン、サン・ネクテル、モンドール、ポーフオール、コンテ、グリユイエール）などと好相性。

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、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

テロワール 粘土石灰岩質土壌

葡萄畑の位置 北のヨヌはフレッシュでミネラルを含むワインを造り、コート・ドールはまるやかで深みのある白を生む。コート・シャロネーズは心地よく、南のマコン地方はそれぞれの土壌や日照による様々なスタイルのワインを造る。

気候 大陸性気候

地質 粘土石灰岩質土壌

収穫 手摘み

醸造 選果後100%除梗し、コンクリートタンクで醸造。22-28℃で発酵し、1日1回ポンピングオーバーし、12-18日間マセラシオンする。

熟成 450l樽で12ヵ月熟成