



## 仕様

地域：フランス / ブルゴーニュ / 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astingノート** 表情豊かで花のノーズを示し、ほのかな白果実（リンゴ、洋ナシ）を伴う。ミネラルの味わいは、柑橘系のアロマを含み、素晴らしいバランスに、まるやかさとフィネスを感じる。

**合う料理** シーフード、牡蠣、魚、山羊のチーズなどと好相性

**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のでご了承ください。

## 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** 石の多い粘土石灰質土壌。キンメリジウムの地層要素が豊富。

**収穫** 手摘み

**醸造** 厳選した葡萄は空気圧式圧搾で低圧で圧搾する。24時間～48時間、低温で静置。ステンレスタンクで温度調節しながら発酵を行う。

**熟成** 上質な澱といっしょに6-8ヵ月熟成