



## 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.

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%

容量：750ml

## 説明

**テイストイングコメント** 明澄で輝きのある外観。上品でエレガントな香り。エアレーション後には、ハチミツやアニスのニュアンスに洋ナシ、ライチ、ライムを思わせる香りが交ざり合って広がります。芳醇で粘性があり、とにかくフィニスあふれるアタック。バランスの良い味わい中盤には柑橘系果実の香りやバターっぽさが立ち上がり、白花のノートへと続きます。後味には濃厚で長い余韻。みずみずしい風味は特筆に値します。

葡萄品種 100% シャルドネ

## 畑 / 醸造方法

**気候** サン・ポリカルプ村において、2017年は、2003年以来の暑さと2006年以来の乾燥した天候が特徴的だった1年でした。冬は温暖で乾燥した日が続き、それでも3月には十分な降雨（132ミリメートル）があり、土壌地下水位の上昇を助けました。萌芽はかなり早めで3月13日に観測されています。4月20日には朝霜が降り、2ヘクタールのシャルドネ畠に深刻な被害をもたらしましたが、それでも被害はシャルドネ畠全体の20%以下にとどまっています。その他の区画に関しては、春シーズンの気温は高く、降水量はほどほど。花の時期は5月18日から27日の期間、平年に比べて10日ほど早めに進みました。6月、7月および8月は暑く（プラス1.5°C）、平年より乾燥した（降水量はマイナス20%）月となりました。シャルドネの着色は早めで、7月21日に始まり8月1日に完了しています。収穫は平年より20日早くスタートし、9月8日に終了しています。干ばつ傾向と朝霜の影響により、今年の収量は1ヘクタールあたり30ヘクトリットルと、平年と比べて25%低減しています。

**醸造** 樽内で醸造および育成・熟成

**熟成** 12%のワインに対してマロラクティック醸酵を実施；フレンチオーク樽内で8ヶ月間育成・熟成。

新樽33%、1年古樽33%、2年古樽33%を使用する。

## 受賞歴

ジェームス・サックリング 94ポイント！