ルイ・マックス　メルキュレイ ヴィエイユ・ヴィーニュ ブラン (2018)

9285388

ルイ・マックス

フランス



仕様

地域： フランス / ブルゴーニュ

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： 13.0%

サーブ温度： 12℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート：　口に含むとフレッシュな果実味を示し、レモンとほのかなアーモンドが混ざり、長い余韻の後味へと続く。

合う料理：　ソースがかかったシーフード料理、ヴィール、ヤギのチーズなどと好相性。

葡萄品種: 100% シャルドネ

畑 / 醸造方法

気候：　大陸性気候
土壌：　粘土と石灰岩土壌
収穫：　手摘み収穫
醸造：　伝統的手法の醸造とオーク樽で1年熟成
熟成：　5-7年

酸度: 5.60g/L
PH: 3.31g/L
残糖: 0.60g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング　92 ポイント！

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp