



## 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.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： 12.5%

サーブ温度： 13℃

容量： 750ml

## 説明

古い洞窟で有名なマコン地方の主要な観光地であるアゼは、マコンから約16キロのところにある葡萄畑の中に位置している。1927年に設立されたカーヴ協同組合は、126のワイン生産者が集まり、270ヘクタールの葡萄畑から成り、平均約18,000ヘクトリットルの AOCの 白、赤、ロゼワインを生産しています。

温度調節機能付きのステンレスタンク、ソフトにブドウを圧搾する空気圧式プレス機など、伝統的な製法に基づいたワイン造りを行っている。一部のワインはオーク樽で熟成する。

**テイスティングノート** ゴールドの輝きを持つ、クリアで深みのある黄色。ノーズは表情豊かで複雑さを示し、果実と白い花の含みを伴う。口当たりは心地よく、ミネラルと素晴らしいバランスを持つ。少し懐かしいような、柑橘類やドライフルーツの香りも感じられる。

**合う料理** アペリティフとして、甲殻類、軽めの前菜、スモークサーモンなどと楽しめる。鶏肉、魚や野菜料理、山羊のチーズと好相性。

**葡萄品種** 100%シャルドネ

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 石灰岩と粘土質土壌

**葡萄畑の位置** シャルドネ/マコネ

**気候** 半大陸性気候

**地質** マコネのワイン生産地は、約2億年前に形成された非常に多様な下層土が特徴的。東西をソーヌ川とグロスヌ川の渓谷に囲まれたマコネの丘陵地帯は、平行する断層によって分けられた山脈のアンサンプルから生まれた。このような地質学的なニュアンスは、ワインの味わいに現れている。

**収穫** 機械

**醸造** 伝統的な醸造法

**熟成** 温度管理したステンレス・スチールタンクで1年熟成

**酸度** 3.40g/L

**PH** 3.33

**残糖度** 2.70g/L