



仕様

地域： フランス / ブルゴーニュ / コルトン・シャルルマーニュ

原産地呼称： フランス / ブルゴーニュ / グラン・クリュ

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： 13.9%

サーブ温度： 12℃から14℃

容量： 750ml

説明

テイスティングノート 凝縮していて力強い味わいを示し、アカシアの花、洋ナシのエレガントな含みを伴う。素晴らしいバランスとミネラルが長く続く。

合う料理 魚のクリームソースまたはオゼイユ・ソース添え、調理したシーフード（ジャンボエビ、ザリガニ、ロブスター）、家きんとモレル、チーズ（山羊のチーズ、コンテ）など合う

葡萄品種 100% シャルドネ

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 ラドワ・セリニー

気候 コルトン・シャルルマーニュ

地質 粘土質石灰岩土壌

収穫 手摘み

醸造 葡萄（茎付き）をゆっくり優しく圧搾する。アルコール発酵は、オーク樽の中で行う。マロラクティック発酵が終わるまで、定期的にバトナージュする。

熟成 フレンチオーク樽で15-18ヵ月熟成、内50%新樽

酸度 4.22g/L

PH 3.19g/L

残糖度 0.80g/L