



仕様

地域：フランス / ブルゴーニュ / コート・ドゥ・ボーン

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：13.0%

サーブ温度：12℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイastingノート 美しい黄金色。ノーズは花とトーストの含みを示し、ほのかなナッツとバニラを伴う。味わいはリッチでバランスが取れていて、ミネラルの後味が続き、フレッシュなペイストリーを想起させる風味を感じる。複雑で力強く、魅惑的な逸品。

合う料理 黒トリュフスープ、フォアグラ、グリルした魚やロブスター、仔牛の煮込み

葡萄品種 シャルドネ

畑 / 醸造方法

テロワール コート・ド・ニュイとコート・ド・ボーンの交差点に位置するコルトンは、テロワールと葡萄品種の完璧な融合を表現している。丘の急斜面の一部を占めるグラン・クリュは、偉大な白ワイン造りに特に適したテロワールの恩恵を受けている。コルトン・グラン・クリュは、傑出した白を生み出す地域の一つである。

葡萄畑の位置 コルトン

気候 大陸性気候

地質 リッチなマールを含む、石灰岩質土壌

収穫 2020年8月29日

醸造 土着酵母といっしょに発酵し、同じフレンチオーク樽で熟成する。清澄と軽いう過後、瓶詰を行う。

熟成 フレンチオーク樽で16ヵ月熟成、内20%新樽

酸度 5.72g/L

残糖度 0.4g/L