



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

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：12°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート ノーズはとてもフレッシュで、白い花の含み、白果実、柑橘類を伴う。フレッシュでバランスが取れた味わいは、生き生きとして、とてもジューシーな後味へと続き、ユニークなテロワールの心地よいミネラルが共鳴する。

合う料理 フォアグラ、魚やロブスターのグリル、チキンクリームソース煮、ブルーチーズなどと好相性

葡萄品種 シャルドネ

希望小売価格￥47,190（税込）

畑 / 釀造方法

テロワール コート・ド・ボーヌとコート・ド・ニュイが交差するコルトンの丘の急斜面に、コルトン・シャルルマーニュは位置し、石灰岩に富んだ泥灰土の土壤を持つ。長い余韻を持つエレガントなシャルドネに最適なテロワール。

葡萄畠の位置 コルトン・シャルルマーニュ

気候 大陸性気候

地質 石灰岩に富む泥灰土壤

収穫 2020年8月29日

醸造 土着酵母といっしょにアルコール発酵とマロラクティック発酵する。澱と一緒に同じフレンチオーク樽で熟成。瓶詰め前に清澄ろ過を行う。

熟成 フレンチオーク樽で16ヵ月熟成、内20%新樽

酸度 5.34g/L

残糖度 0.4