



## 仕様

地域： フランス / ブルゴーニュ

スタイル：白ワイン

葡萄品種： シャルドネ

アルコール度数： 12.9%

容量： 750ml

## 説明

**テイastingノート** きれいな淡い黄金色。ノーズは果樹園、エキゾチックフルーツを示し、ローストしたヘーゼルナッツの甘い含みが加わる。たっぷりとしたオイリーな味わいは、植物的な後味へと続く。オーク樽で8〜10ヶ月間熟成させることで、リッチでしっかりしたストラクチャーを持つ。  
**合う料理** 本格的なチキンタジンにオリーブとレモンの砂糖漬け、アルガンオイル添え、ハーブでマリネした仔牛の串焼き、鴨のエギュレットにオーベルニュ産ブルーチーズ添えと好相性。

**葡萄品種** シャルドネ

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 粘土石灰岩土壌

**収穫（手摘み・機械・その他）** 手摘み

**熟成（木の種類、形状、期間）** フレンチオーク樽

**アルコール度数** 12.98%

**酸度** 4.81g/L