



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

テイスティングノート 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 粘土石灰岩土壤

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