ブルゴーニュ・アリゴテ, ホフマン・ジャイエ (2020)

9318908

ホフマン・ジャイエ

フランス



仕様

地域： フランス / ブルゴーニュ

原産地呼称： フランス / ブルゴーニュ

スタイル：白ワイン

葡萄品種： アリゴテ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.6%

サーブ温度： 10℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート 鮮やかな金色。ほのかなナッツを示し、数年の瓶内熟成による蜜蝋を伴う。まろやかで豊満なミッドパレットに、ウエイトが感じられる魅力的な口当たり。熟成と繊細な酸味を持つ後味が続く。
合う料理 野菜の前菜、サラダ、甲殻類と合う。また、クリーミーで新鮮なチーズと好相性。
葡萄品種 100% アリゴテ

畑 / 醸造方法

テロワール 石灰岩粘土質土壌
気候 温暖な気候
地質 シルト質粘土と広範囲に堆積した石灰岩が混ざる土壌
収穫 手摘み
醸造 成熟のピーク時に手摘みで収穫した葡萄は丁寧に選果し、優しく圧搾する。沈殿後、澱を取り除き、樽に詰めて発酵。50-70%新樽で、30-50%を古樽で12-16ヵ月間澱といっしょに熟成する。清澄はせず、瓶詰め前に1回澱引きと軽い濾過を行う。
熟成 オーク樽で12ヵ月、タンクで6ヵ月熟成

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp