



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°C

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイストイングノート 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蠟を伴う。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 石灰岩粘土質土壤

気候 溫暖な気候

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壤

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、濾過を取り除き、樽に詰めて発酵。50-70%新樽で、30-50%を古樽で12-16ヶ月間濾すといっしょに熟成する。清澄はせず、瓶詰め前に1回濾過を行う。

熟成 オーク樽で12ヶ月、タンクで6ヶ月熟成