ブルゴーニュ シャルドネ カーヴ・ダゼ (2021)

9295957

カーヴ・ダゼ

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： シャルドネ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 12.5%

サーブ温度： 13℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ゴールドの輝きを持つ、クリアで深みのある黄色。ノーズは表情豊かで複雑さを示し、果実と白い花の含みを伴う。口当たりは心地よく、ミネラルと素晴らしいバランスを持つ。少し懐かしいような、柑橘類やドライフルーツの香りも感じられる。
合う料理 アペリティフとして、また鶏肉、野菜を添えた魚料理、山羊のチーズ、甲殻類、軽い前菜、スモークサーモンなどと好相性。
葡萄品種 シャルドネ

畑 / 醸造方法

テロワール 灰岩と粘土質土壌
葡萄畑の位置 シャルドネ/マコネ
気候 半大陸性気候
地質 マコネのワイン生産地は、約2億年前に形成された非常に多様な下層土が特徴的。東西をソーヌ川とグロスヌ川の渓谷に囲まれたマコネの丘陵地帯は、平行する断層によって分けられた山脈のアンサンブルから生まれた。このような地質学的なニュアンスは、ワインの味わいに現れている。
収穫 機械
醸造 伝統的醸造法
熟成 温度管理したステンレスタンクで、細かな澱といっしょに 1 年熟成

酸度 3.50g/L
PH 3.33
残糖度 1 g/L

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