シャサーニュ・モンラッシェ プルミエ・クリュ レ・シュヌヴォット、アルノー・バイヨ (2021)

アルノー・バイヨ

フランス

9309592



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 / プルミエ・クリュ

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%

容量：750ml

説明

テイスティングノート きれいな淡い黄金色。ノーズは果樹園やエキゾチックな果実の芳香を示し、ローストしたヘーゼルナッツの甘い含みを伴う。豊かで滑らかな味わいは、少し植物的な後味へと続く。オーク樽で8～10カ月熟成させることで、リッチでしっかりとした骨格を生み出している。
合う料理 鶏肉の砂糖漬けレモンとオリーブ添え、ハーブでマリネした仔牛の串焼き、鴨のエギュレットのオーヴェルニュ産ブルーチーズ添えなどの料理と合う
葡萄品種 シャルドネ

***本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。**

畑 / 醸造方法

テロワール 石灰岩粘土質土壌
気候 温暖
地質 粘土石灰岩質土壌
収穫 手摘み
熟成 フレンチオーク樽

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