



仕様

地域：フランス / ブルゴーニュ / コルトン・シャルルマーニュ

原産地呼称：フランス / ブルゴーニュ / グラン・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：13.7%

サーブ温度：12°Cから14°C

容量：750ml

説明

テイスティングノート 金色と銀色が反射する黄色。トロピカルフルーツ、洋ナシ、白い花のリッチなブーケを示す。力強い味わいが口中に広がり、抑制された酸味とまろやかさを感じる。豊潤で濃厚な一本。

合う料理 魚のクリームソースまたはソレルのソース添え、魚介類（エビ、ザリガニ、ロブスター）鶏肉とキノコ、チーズ（ヤギのチーズ、コンテ）

葡萄品種 100% 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

葡萄畠の位置 ラドワ・セリニー

気候 コルトン・シャルルマーニュ

地質 粘土質石灰岩土壤

収穫 手摘み

醸造 除梗せずにゆっくりと優しく圧搾する。オーク樽で発酵する。マロラクティック発酵が終わるまで攪拌する。

熟成 フレンチオーク樽で15-18ヵ月熟成、内25-50%新樽

酸度 3.66g/L

PH 3.41

残糖度 1.10g/L