



## 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℃から14℃

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

**葡萄畑の位置** ラドワ・セリニー

**気候** コルトン・シャルルマーニュ

**地質** 粘土質石灰岩土壌

**収穫** 手摘み

**醸造** 除梗せず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