



仕様

地域： フランス / ブルゴーニュ / シャブリ

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： 13.0%

サーブ温度： 12℃

容量： 750ml

説明

テイスティングノート 南東向きの樹齢60年の葡萄から造られ、ブレンドの10%は新樽熟成し、モン・ド・ミリューの最高の状態を表現している。フローラルな含みは、よく熟した核果の風味と組み合わせ、美しい酸味によってフレッシュさが引き立っている。たっぷりとしたミネラルのニュアンスが全体に複雑さを加え、力強さを持ちながら、洗練されていてエレガントな素晴らしいプルミエ・クリュ。

葡萄品種 シャルドネ 100%

認証 HVE3

*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 キメリジアン石灰岩

気候 大陸性

地質 キメリジアン石灰岩

収穫 手摘み

醸造 10%新樽90%タンクで醸造

熟成 オーク樽で9カ月熟成

酸度 3.54g/L