シャブリ グラン・クリュ・レ・クロ (2022)

9326430

ドメーヌ・パンソン

フランス



仕様

地域： フランス / ブルゴーニュ / シャブリ

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 柑橘類の爽やかなノーズを示し、レモンやライムの含み伴い、ほのかなオークのニュアンスが補完する。口に含むと、印象的なウエイトとフルーティーさが感じられ、微かにグレープフルーツとバニラが加わる。鮮やかな酸味が縁取り、長い余韻の後味が持続する。
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 15%オーク樽、85%タンクで醸造
熟成 100%オーク樽で熟成

酸度 3.65g/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