



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 / A.O.C.- マコンヴィラージ

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： 13.5%

サーブ温度： 12°Cから14°C

容量： 750ml

説明

テイストイングノート 紹介な中程度の黄色。桃やエキゾチックフルーツのノーズを示す。中程度以上の酸味を持ち、軽やかな柑橘類の力強さと柔らかいレモンのアロマを感じられ、すっきりとして素晴らしくピュア。

合う料理 家きんや仔牛のクリームソース添え、濃厚なリゾット、グリルした魚、冷菜、ラタトゥイユ、またアペリティフに最適

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のでご了承ください。

畠 / 酿造方法

テロワール 石灰質と石灰岩質土壤

葡萄畠の位置 マコネ

気候 大陸性気候

地質 石灰質と石灰岩質土壤

収穫 手摘み

醸造 房ごと2時間半かけて優しく圧搾し、12°Cまで温度を下げる。すぐに樽に移し、土着酵母といっしょに発酵し、複雑さやフレッシュさを生み出す。

熟成 樽で11ヶ月熟成、内27%フレンチオークの新樽