マコン・イジェ スー・ラ・ロッシュ, ジャン・クロード・ボワセ (2022)

ジャン・クロード・ボワセ

フランス

9328246



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℃から14℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品
※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

テイスティングノート 綺麗な中程度の黄色。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が感じられ、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

畑 / 醸造方法

テロワール 石灰質と石灰岩質土壌
葡萄畑の位置 マコネ
気候 大陸性気候
地質 石灰質と石灰岩質土壌
収穫 手摘み
醸造 房ごと2時間半かけて優しく圧搾し、12℃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ヵ月熟成、内27%フレンチオークの新樽

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