



仕様

地域： フランス / ブルゴーニュ / プティ・シャブリ

原産地呼称： フランス / A.O.P.

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： 12.5%

サーブ温度： 10℃から12℃

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 レモンやグレープフルーツなどの柑橘類を示し、背景に火打石のミネラルを感じる。まっすぐでフレッシュなアタックに、芳醇なフィニッシュが続く。

合う料理 シーフード、グリルした魚やカルパッチョ、山羊のチーズ、エスカルゴなどと好相性

葡萄品種 100% シャルドネ

認証 HVE3認証

畑 / 醸造方法

畑の位置 ブルゴーニュ

気候 大陸性気候/高温で乾燥している

地質 石灰岩と砂質土壌

収穫 手摘み

醸造 空気圧式機械で圧搾し、低温で24-48時間セトリングする。低温のステンレスタンクで発酵。

熟成 上質な澱といっしょに6-8ヵ月熟成