



## 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 / A.O.P.

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ

ティスト：辛口

アルコール度数：12.5%

サーブ温度：10°Cから12°C

容量：750ml

## 説明

ティスティングノート "表情豊かでフローラルなノーズを示し、微かな白果実（リンゴ、洋ナシ）を伴う。ミネラルを含む味わいは、柑橘系のアロマを持ち、まろやかで洗練されたバランスは見事。"

合う料理 シーフード、牡蠣、魚、山羊のチーズなどと好相性

葡萄品種 100% シャルドネ

認証 HVE3認証

\*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 / 釀造方法

畠の位置 ブルゴーニュ

気候 大陸性気候/高温で乾燥している

地質 石の多い粘土石灰質土壤。キンメリジウムの地層要素が豊富。

収穫 手摘み

釀造 空気圧式機械で圧搾し、低温で24-48時間セトリングする。温度管理したステンレスタンクで発酵。

熟成 上質な澁といっしょに6-8ヵ月熟成