



仕様

地域：フランス / ブルゴーニュ / オート・コート・ド・ボーヌ

原産地呼称：フランス / ブルゴーニュ / A.O.C.- オート・コート・ド・ボーヌ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ ピノ・ブラン

テイスト：辛口

アルコール度数：13.0%

サーブ温度：10℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 鮮やかで綺麗な金色。ノーズはほのかなナッツを示し、数年熟成すると蜜蝋が表れる。コクのある濃厚な味わいがミッドパレットまで続き、たっぷりのウエイトと魅力的な口当たりを感じ、成熟した上質な酸味を含むフィニッシュへと導かれる。

合う料理 野菜の前菜、サラダ、刺身やカルパッチョなどと好相性

葡萄品種 シャルドネ 70%、ピノ・ブラン 30%

*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 ブルゴーニュ

気候 温暖な気候

地質 白亜粘土質土壌、泥質石灰岩に由来し、斜面は石灰岩に覆われている

醸造 100%除梗後タンクに移し、果皮といっしょに20-25日間発酵する。マロラクティック発酵する。

熟成 オーク樽で18ヵ月熟成