



## 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.-ブルゴーニュ

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：14°Cから16°C

容量：750ml

## 説明

テイストイングノート 美しい金色。白果実や柑橘類のアロマが際立ち、ほのかなトーストを伴う。口に含むと素晴らしいフレッシュでしなやかさを感じる。垂涎の一本。

合う料理 魚介類、オニオンタルト、様々なチーズ（ブリー、ヴァシラン、サン・ネクテール、モンドール、ポーフォール、コンテ、グリュイエール）などと好相性。

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、ご了承ください。

## 畠 / 醸造方法

テロワール 粘土石灰岩質土壤

葡萄畠の位置 北のヨンヌはフレッシュでミネラリを含むワインを造り、コート・ドールはまろやかで深みのある白を生む。コート・シャロネーズは心地よく、南のマコン地方はそれぞれの土壤や日照による様々なスタイルのワインを造る。

気候 大陸性気候

地質 粘土石灰岩質土壤

収穫 手摘み

醸造 完全に除梗し、グラヴィティーフローでタンクへ移す。約20日間マセラシオンし、パンチングダウンやポンピングオーバーしながら抽出する。

熟成 激しいフレンチオーク樽で5ヶ月熟成、内10%新樽