シャブリ プルミエ・クリュ ボーロワ, ドメーヌ・ヴェレ (2023)

9336991

ドメーヌ・ヴェレ

フランス



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 / ブルゴーニュ / A.O.C.- シャブリ・プルミエ・クリュ

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： 13.0%

サーブ温度： 16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ノーズは魅惑的で多層なアロマを示し、魅了される。若いうちはグレープフルーツ、スイカズラ、ヨードが感じられ、時間の経過とともに砂糖漬けや煮込んだ白身果実の含みと、ミネラルを背景にタバコのスパイスが展開する。リッチで複雑な味わいは美しく生き生きとして、高い熟成のポテンシャルを感じ、濃厚でクリーミーさも併せ持つ。数年の熟成でトーストしたパンと、桃の煮込み、バター、スパイスなどデザートのようなまろやかな風味が表れる。
合う料理 牡蠣、シーフード、魚、またアペリティーボに最適
葡萄品種 シャルドネ
認証 HVE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 / 醸造方法

テロワール 石灰岩
葡萄畑の位置 ブルゴーニュ
気候 ボーロワ
地質 粘土石灰岩質
収穫 機械
醸造 80%ステンレスタンク、20%オーク樽でアルコールとマロラクティック発酵する
熟成 4回から15回使用の228L樽で10ヵ月熟成

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