



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°C

容量：750ml

説明

テイストイングノート 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、またアペリティーポに最適

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。

畠 / 醸造方法

テロワール 石灰岩

葡萄畠の位置 ブルゴーニュ

気候 ポーロワ

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