ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ニュイ レ・プティ・コルヴェ ブラン, エジェルテ (2023)

ドメーヌ・エジェルテ

フランス

9341298



仕様

地域： フランス / ブルゴーニュ / オー・コート・ド・ニュイ

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・ニュイ

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： 11℃から12℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 銀色に輝く魅力的な淡い黄色。ノーズは砂糖漬け果実、ライチ、ドライアプリコットを示す。際立ったタンニンが、しっかりとした骨格を支え、生き生きとして滑らかな余韻が続く。
合う料理 魚や甲殻類、ブルゴーニュ料理のパセリ入り生ハムやエスカルゴ、フォアグラ、ロックフォールやコンテチーズなどと好相性。
葡萄品種 シャルドネ 100%

***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

テロワールオート・コートとコート・ド・ニュイの20の村と町で生産されている。赤葡萄と白葡萄、両方を栽培し、畑は海抜300-400mの間に位置する
葡萄畑の位置 ブルゴーニュ、フランス
地質 石灰岩粘土質
収穫 手摘み
醸造 除梗し圧搾、500Lオークの新樽で醸造
熟成 樽で6-12ヵ月熟成

酸度 3.54g/L
残糖度 0.60g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング　91ポイント！
ジャンシス・ロビンソン　16ポイント！
コンクール・ジェネラル・パリ　ゴールドメダル！

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