



仕様

地域：フランス / ブルゴーニュ / オー・コート・ドゥ・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・ドゥ・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援、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、畑は海拔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 90ポイント!

ジャンス・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!