マコン・イジェ スー・ラ・ロッシュ, ジャン・クロード・ボワセ (2023)

ジャン・クロード・ボワセ

フランス

9342551



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.- マコンヴィラージ

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： 12.6%

サーブ温度： 12℃から14℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 金色に輝く綺麗な淡い黄色。柑橘類とエキゾチックフルーツのアロマを、トーストの含みが際立たせている。口に含むと、素晴らしいフレッシュさが広がり、滑らかさがバランスを取る。
合う料理 チキンや仔牛のクリームソース煮、クリームリゾット、グリル魚、冷菜、ラタトゥイユ、またアペリティフなどと好相性
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のでご了承ください。**

畑 / 醸造方法

テロワール 石灰質と石灰岩質土壌
葡萄畑の位置 マコネ
気候 大陸性気候
地質 石灰質と石灰岩質土壌
収穫 手摘み
醸造 房ごと2時間半かけて優しく圧搾し、12℃まで温度を下げる。すぐに樽に移し、土着酵母といっしょに発酵し、複雑さやフレッシュさを生み出す。
熟成 樽で11ヵ月熟成、内27%フレンチオークの新樽

酸度 3.10g/L
PH 3.69
残糖度 0.90g/L

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