



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°Cから14°C

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、ラタトウイユ、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。

畠 / 酿造方法

テロワール 石灰質と石灰岩質土壌

葡萄畠の位置 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°C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ヶ月熟成、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