



## 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： 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