シャブリ グラン・クリュ レ・クロ, ドメーヌ・パンソン (2023)

9343732

ドメーヌ・パンソン

フランス



仕様

地域： フランス / ブルゴーニュ / シャブリ

原産地呼称： フランス / ブルゴーニュ / グラン・クリュ

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： 12.9%

サーブ温度： 12℃

容量：750ml

説明

葡萄品種 シャルドネ 100%
認証 HVE3

***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

気候 大陸性
地質 キンメリジャン石灰岩土壌
収穫 手摘み
醸造 15%オークの新樽、85%ステンレスタンクで発酵
熟成 100%オーク樽で熟成

受賞歴

「樽のニュアンスを感じる、濃い黄色。適度なテンションとミネラルを持ち、クロらしい典型的なスタイルを表す。ふくよかな厚みがあり、石灰岩由来の要素はまだ控えめ。フィニッシュは樽の風味を含むが、飲み頃にはもう少し時間を置く必要がある」ジャスパー・モリス　94ポイント！（飲み頃：2029年～2037年）

「パンソンが手掛ける素晴らしいグラン・クリュ "レ・クロ" は、エレガンスと抑制の美しさを備えた一本。淡いレモンイエローの色調からは想像できないほど、熟したネクタリンやレモンピールの力強いアロマが広がり、サンザシの花やスパイスのニュアンスも感じられる。滑らかでふくよかなテクスチャーを持ちながらも、酸度と果汁の完璧なバランスを保っている。葡萄は2.75haの4つの区画から収穫され、手摘み後優しく圧搾している。その後、15%オークの新樽、85%ステンレスタンクで発酵し、現在は古樽で熟成されている。HVE認証取得済み」デキャンター　93ポイント！

「パンソン シャブリ グラン・クリュ レ・クロ2023年ヴィンテージは、同格のワインと比べても、より複雑で輪郭がはっきりとしており、ミネラルに富んだ香り高いアロマを放っている。味わいはスッキリとしてフレッシュ、オレンジピールやほのかな桃のニュアンスが感じられ、十分なテンションも保たれている。しっかりとしたスパイスを含む見事なフィニッシュが続き、わずかにウエイトが増していく。数年寝かせることをお勧めする。シャブリで開催されたブルゴーニュワイン委員会の試飲会にて、ブラインドでテイスティングした一本」ヴィノス　92ポイント！

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