



## 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： 13.2%

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 美しい黄金色。凝縮したノーズは、フレッシュでミネラルが際立ち、柑橘系ピール、レモンバーベナが加わる。完璧なバランスの、生き生きとしてコクのある味わいが広がり、柑橘類の含みとカスタードクリームを感じる。微かにスモークを含む、エレガントなフィニッシュが残る。

合う料理 ロブスター、エビ、ヒラメ、ホタテ、刺し身、ウニ、クリーミーチーズ、キャビアなどと好相性

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

気候 海洋性気候

地質 ブルゴーニュ北部、ヨンヌに位置するアペラシオンは、セラン川沿いの丘陵地帯に広がる20のコミューンにまたがり、広大な畠は3,400haに及ぶ。葡萄畠は、ジュラ紀、キンメリジアン期（1億5000万年前）から受け継がれた類まれな地質学的条件に恵まれている。シャブリに独特の風味を与える主な特徴は、海が引いた後に残されたエグソジラ・ヴィルギュラという牡蠣の化石の堆積物。コムーヌには7つの名高いクリマがあり、そのうち11.04haのヴァルミユールは、アペラシオンの中心に位置する「谷」に広がり、ヴォーデジール、グルヌイユ、レ・クロの谷と並ぶ。微妙な日照時間と標高の変化に恵まれ、他のワイナリーよりも多様なワインを生み出すことができる。

収穫 手摘み

醸造 厳選した酵母といっしょにステンレスタンクと10%は厳選した樽で発酵

熟成 樽は毎週、ステンレスタンクは月2回搅拌しながら熟成

酸度 3.57g/L

PH 3.42

残糖度 0.39g/L