



## 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℃から14℃

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** ロブスターやエビ、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、広大な畑は3,400haに及ぶ。葡萄畑は、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。コミューンには7つの名高いクリマがあり、そのうち11.04haのヴァルミュールは、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。微か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回攪拌しながら熟成

**酸度** 3.57g/L

**PH** 3.42

**残糖度** 0.39g/L