



仕様

地域：フランス / ブルゴーニュ / シャサーニュ・モンラッシャ

原産地呼称：フランス / ブルゴーニュ / A.O.C.- ピュリニー・モンラッシャ

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%

容量：750ml

説明

ティスティングノート 淡く綺麗な色調。複雑なノーズが開き、白い花、黄色果実、石灰の含みが加わる。ミネラルは際立ち、見事な酸味のストラクチャーが残る。

合う料理 鶏肉のソース添え、キノコと仔牛肉、フォアグラ、ロブスター/ザリガニ、焼き魚などと好相性

葡萄品種 シャルドネ

*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

葡萄畠の位置 ピュリニー・モンラッシャ ル・トレザン

気候 大陸性気候

地質 石灰岩土壤

収穫 手摘み

醸造 房ごと2時間半かけて丁寧に圧搾。12°Cまで冷やしてから樽に移し、土着酵母といっしょに長期発酵する。

熟成 450Lのフレンチオーク樽で18ヶ月熟成、内50%新樽

酸度 3.18g/L

PH 3.51

残糖度 1.00g/L