



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.- プイイ・フュイッセ

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：12.7%

サーブ温度：12℃から14℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 緑がかった淡い金色。フローラルなノーズは、ミネラルやハチミツも感じる。口に含むと、柑橘類や洋ナシの風味が広がり、ほのかにウッディさを含み、心地良いフィニッシュの余韻が長く残る。

合う料理 甲殻類などと好相性

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

気候 大陸性気候

地質 粘土石灰岩土壌

収穫 手摘み

醸造 房ごと2時間半かけて丁寧に圧搾。12℃に冷やし、80%は桶、20%は228L樽へ移し発酵

熟成 80%はステンレスタンク、20%はフレンチオーク樽で8ヵ月熟成

酸度 3.04g/L

PH 3.37

残糖度 1.00g/L