フランス 101 シャルドネ (2024)

9354309

LGIワインズ

フランス



仕様

地域： フランス / ラングドック・ルーション / ラングドック

原産地呼称： フランス / I.G.P.- ペイ・ドック

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： 13.5%

サーブ温度： 13℃

容量：750ml

説明

フローラルなアロマが華やぐ、旨みたっぷりのシャルドネ

テイスティングノート 淡いクリアな色調。濃いノーズは、核果やフローラルの含みが広がり、バニラの層を伴う。しっかりとしたボディを持ち、長い余韻のフィニッシュが続く。
合う料理 家禽やポーク料理、濃厚な料理、魚、シーフードなどと好相性
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

葡萄畑の位置 アルジュリエ
気候 地中海性気候
地質 粘土石灰岩土壌
収穫 機械
醸造 18-20℃のステンレスタンクで伝統的手法で醸造する
熟成 ステンレスタンクで6ヵ月熟成

酸度 5.00g/L
PH 3.55
残糖度 2.00g/L以下

受賞歴

サクラアワード2026　シルバー！

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