ムルソー・リモザン, ジャン・クロード・ボワセ (2024)

9362989

ジャン・クロード・ボワセ

フランス



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.- ムルソー

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： 13.7%

サーブ温度： 12℃から14℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 鮮やかできれいな淡い金色。ノーズは柑橘類、ミネラル、軽やかなトーストを示す。緻密でフレッシュな味わいが口中を満たし、塩味や微かなオークを伴い、素晴らしくバランスの取れたフィニッシュが長く続く。
合う料理 鶏肉のソース煮、仔牛肉とキノコ、フォアグラ、ロブスターやザリガニ、白身魚のグリルなどと好相性
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

葡萄畑の位置 ムルソー
気候 大陸性気候
地質 岩を茶色の石灰岩土壌が覆う
収穫 手摘み
醸造 2時間半かけて房ごと丁寧に圧搾する。12℃まで冷やしてから樽に移す
熟成 450Lのフレンチオーク樽で17ヵ月熟成、内50%新樽

酸度 6.78g/L
PH 3.22
残糖度 0.40g/L

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