



仕様

地域： フランス / ブルゴーニュ / ピュリニー・モンラッシェ

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

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： 12.9%

サーブ温度： 12℃から14℃

容量： 750ml

説明

テイスティングノート 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

葡萄畑の位置 ピュリニー・モンラッシェ ル・トレザン

気候 大陸性気候

地質 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℃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17ヵ月熟成、内50%新樽

酸度 5.17g/L

PH 3.41

残糖度 0.60g/L