ブルゴーニュ シャルドネ ウルシュリーヌ,ジャン・クロード・ボワセ (2025)

ジャン・クロード・ボワセ

フランス

9363474



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.- ブルゴーニュ

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： 13.0%

サーブ温度： 14℃から16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 美しい金色。黄色や白い花、焼きアーモンド、柑橘ピールのアロマが広がる。フレッシュで生き生きとした味わいが口中を満たし、ミネラルが加わり、塩味やほのかなオークを含むフィニッシュの余韻が続く。
合う料理 魚介類、オニオンタルト、様々なチーズ（ブリー、ヴァシュラン、サン・ネクテール、モンドール、ボーフォール、コンテ、グリュイエール）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

テロワール 粘土石灰岩質土壌
葡萄畑の位置 コート・ド・ニュイ、コート・ド・ボーヌ
気候 大陸性気候
地質 粘土石灰岩質土壌
収穫 手摘み
醸造 2時間半かけて丁寧に圧搾。12℃まで冷却後樽へ移し、土着酵母といっしょに発酵。
熟成 樽で6ヵ月熟成 （内新樽10%）

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