



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 / A.O.C.

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(%)：14%

サーブ温度：8℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品
在庫1点のみの商品です！！

テイスティングノート 鮮やかな黄色。濃厚な香りを含み、複雑でほのかな芳香を示す。フルーツ（パイナップル、桃、アプリコット、アーモンド）、トーストと白い花の風味を持ち。エレガントでミネラルの深い味わいが伴う。ほのかなバター質感と長い余韻の後味。

合う料理 魚、貝料理、白肉、チーズと好相性。アペリティフやディジェスティブとしてもお召し上がりいただけます。

葡萄品種 シャルドネ

畑 / 醸造方法

気候 海洋性気候

土壌 粘土質石灰岩土壌

収穫 手摘み

醸造 環境を保護する農手法に沿った、剪定、除梗、脱葉、間引き、収穫を行う。畑はエスパリエシ、十分に葉が日光を浴び、十分な成長を促す。葡萄樹は、5,000樹/ヘクタールと比較的高い密度に植えられている。健康的に、少ない収穫量でも最高の出来を維持している。収穫日は、毎日の葡萄の成長の観察と、テイスティングを行い、最適な日が選ばれる。

手摘み収穫後、压榨。桶に入れ、発酵を行い、途中新樽へ移す。ヴィンテージの出来栄に沿ったマロラクティック発酵を行う。

熟成 熟成は樽で7-8カ月行う。定期的なピジャージュとコラージュ後、ろ過せず瓶詰する。ボトルは流通前に数カ月寝かせる。

受賞歴

後続2019ヴィンテージ
ロバート・パーカー 93ポイント！