



仕様

地域：フランス

原産地呼称：フランス / ヴァン・ドゥ・フランス

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ

アルコール度数(%)：11.1%

サーブ温度：6°Cから8°C

容量：750ml

説明

ブルゴーニュスタイルのバタリーなシャルドネをお手頃に愉しみたい方に！
南仏ガール県の厚い粘土質の土壌で栽培されたブルゴーニュの土着品種シャルドネの古樹から造られる。醸造家のアンリ・ドーティニャックが、出身地のブルゴーニュで培った醸造ノウハウを南仏育ちの葡萄に吹き込み、ブルゴーニュスタイルの高品質ワインに仕上げている。
特徴は、ミディアム～ヘビートーストしたフレンチオークを熟成工程で使用していること。バニラやバター、アーモンドやヘーゼルナッツを思わせる木の芳しい香りに満ち溢れながらも、フレッシュで凝縮感ある果実味とのバランスに優れたワインになっている。クリーミーな鶏肉や魚料理によく合う。

テイastingノート 鮮やかな色合い。エレガントで調和が取れている。白い花が際立つ芳醇なブーケに、ほのかにバニラとバターを伴う。素晴らしいストラクチャーを持ち、リッチで心地よいフレッシュさを感じる。ノーズは香り高く、木を示す。素晴らしいストラクチャーを持ち、凝縮している。

合う料理 白身の肉、クリーミーな料理、チーズと好相性

葡萄品種 シャルドネ 100%

畑 / 醸造方法

収穫 機械

醸造 ダイレクトプレス、ステンレスタンクでアルコール発酵

酸度 2.75g/L

PH 3.37g/L

残糖度 1.11g/L

受賞歴

ジルベール&ガイヤール ゴールド！