



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(%)：13%

サーブ温度：13℃

容量：750ml

説明

テイastingノート 緑がかっていて輝いている。複雑で多様なノーズは、アカシアの花の濃いアロマを示し、甘い洋ナシと柑橘類の含みが際立っている。エアレーションすると完璧に熟した果実と、スパイスと白胡椒の含みが混ざり合う。フレッシュで爽やかなアタックに、フルでジューシーなミッドパレットが広がる。ピリッとした果実味に支配されているライムの風味が張りを与え、ケーキやペイストリーのような含みを感じる。長くエレガントな後味は、ミネラルの爽やかさが余韻として残る。

合う料理 シーフード、魚（ホタテのカルパッチョ、マグロのタルタル、刺身）、リゾット、山羊のチーズ、タラのフィレ、ズッキーニと山羊のチーズのピザ、ガーリックニョッキにアスパラガスとヘーゼルナッツバター添えなどと合う。

葡萄品種 100% シャルドネ

HVE3認証

*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

穏やかな1月を経て、2017-18年の冬の終わりは例年になく寒かった。冬から春にかけては雨が多く、4月、5月、6月の気温は平年並み。7月は嵐と高温の一月となり、8月と9月は暑く乾燥していた。収穫は9月10日に始まり、最も遅く熟した区画では9月25日に終了し、例年のリムー地方での収穫シーズンとなった。葡萄の健康は完璧で、最適な成熟度で収穫を行った。

テロワール ピレネー山脈のピエモンテに位置する、2つの気候（地中海と大西洋）の影響が混在する複雑なテロワール。

畑 標高250?350m、ピレネー山脈に近いため夏の暑さを和らげてくれる。

気候 大西洋から400km、地中海から100kmに位置する畑は、2つの気候の影響を受け、この微気候が最適な日照とバランスのとれた降雨の両方を保証している。

地質 粘土石灰質、砂質、小石、砂利の土壌が混在する複雑なテロワール。

収穫 12kgの木箱に手摘み収穫

醸造 樽発酵、12%はマロラクティック発酵

熟成 フレンチオーク樽で8ヵ月、内33%新樽、33%1年使用樽、33%2年使用樽

酸度 4.59 g/L

PH 3.30

残糖 1.60g/L